



Weihenstephan

ÄLTESTE BRAUEREI DER WELT

BASISPRESSEINFORMATION

Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan: Kellerbier 1516 auf einen Blick

Bierspezialitäten als Steckbriefe mit Aromaprofil

Bierstil*:	German-Style Kellerbier Hell
Alkoholgehalt:	5,6% vol
Stammwürze:	12,6% Gew.
Bitterwert:	25 IBU
Hefestamm:	untergärig
Hopfensorte:	Record, Perle, Hallertauer Mittelfrüher
Ideale Trinktemperatur:	6 bis 8 °C
Farbe:	Intensives, rötliches Bernstein
Sensorische Beschreibung:	Ein bernsteinfarbenes, leicht getrübbtes Bier mit einer wunderbar cremigen Schaumkrone, dessen Malztöne in Kombination mit fruchtigen Hopfennoten beim ersten Schluck angenehm in die Nase steigen. Es zeichnet sich durch einen runden, eher schlanken Körper mit einem milden, weichen Mundgefühl aus. Die elegante Hopfennote zieht sich durch das Geschmacksprofil und verabschiedet sich im Nachgang schnell, aber doch mit einer kleineren Erinnerung.
Glaskultur:	Serviert werden sollte das Kellerbier in einem Glas mit einem größeren Durchmesser, um den Malzaromen ausreichend Gelegenheit zur Entfaltung zu geben. Ideal das Moravia-Glas. Das Glas kann für ein optimales Trinkerlebnis vorgekühlt sein.
Food-Pairing:	Fleischgerichte wie Burger oder würzige Braten oder Geflügel. Suppen und Pasta. Milde (Frisch)Käsesorten wie Camembert oder Brie. Honigbrot. Weizen- und Dinkelbrote. Nussdesserts.

Stand: Januar 2021

*Guideline European Beer Star

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Sandra Ganzenmüller, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: 089.23 23 63 50, Fax: 089.23 23 63 51, E-Mail: ganzenmueller@kommunikationpur.com