

BASISPRESSEINFORMATION

Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan: Pils auf einen Blick

Bierspezialitäten als Steckbriefe mit Aromaprofil

Bierstil*:	German-Style Pilsner
Alkoholgehalt:	5,1% vol
Stammwürze:	11,8% Gew.
Bitterwert:	30 IBU
Hefestamm:	untergärig
Hopfensorte:	Herkules, Hallertauer Mittelfrüher, Hallertauer Tradition
Ideale Trinktemperatur:	6 bis 8 °C
Farbe:	strohgelb
Sensorische Beschreibung:	Das strohgelbe, wunderbar glanzfeine Pils präsentiert sich mit einer cremigen, sehr stabilen Schaumkrone, von der aus ein kräutrig-grasiges, feinwürziges Hopfenaroma mit einem blumigen Hauch von Veilchen und einer dezenten Grapefruitnote entweicht. Das schlanke Pils mit dem feinen Bitteraroma überzeugt im Geschmacksprofil mit exotischen Fruchtkomponenten aus Zitrone und Orange und verabschiedet sich mit einer eleganten Bittere.
Glaskultur:	Serviert werden sollte das Pils in einem schlanken Glas mit einem nicht zu großen Durchmesser, um die feinen Hopfennoten zu bündeln. Ideal ist eine Pilstulpe wie beispielsweise der Pegasus Pokal. Das Glas kann für ein optimales Trinkerlebnis vorgekühlt sein.
Food-Pairing:	Hauptspeisen wie Risotto. Käsesorten wie Frischkäse, Sauermilchkäse, junger Hartkäse, junger Camembert oder Brie. Brotsorten, die einen milden, nicht zu kantigen Auftritt haben, um das Pils mit seiner eleganten Bittere im Abgang zum Held werden zu lassen wie helle Weizenbrote, Toastbrot, Baguette oder Ciabatta.

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