



Weihenstephan

ÄLTESTE BRAUEREI DER WELT

BASISPRESSEINFORMATION

Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan: Weißbier dunkel auf einen Blick

Bierspezialitäten als Steckbriefe mit Aromaprofil

Bierstil*:	South German-Style Hefeweizen dunkel
Alkoholgehalt:	5,3 % vol
Stammwürze:	12,7 % Gew.
Bitterwert:	14 IBU
Hefestamm:	obergärig
Hopfensorte:	Herkules, Perle
Ideale Trinktemperatur:	6 bis 8 °C
Farbe:	Kupferfarben
Sensorische Beschreibung:	Ein cremig-weißer Schaum, eine frische Süße und Nuancen von reifen Bananen, roten Beeren, einer dunklen Brotkruste und Nelke harmonieren perfekt mit den feinen Malzaromen des Bieres. Schon beim ersten Schluck nimmt man eine angenehme Karamell- und Kakaonote wahr mit einem nussigen Unterton, das Hefeweißbier Dunkel schmeichelt samtig dem Gaumen und verabschiedet sich mit einer leichten Säure.
Glaskultur:	Serviert werden sollte das dunkle Weißbier in einem typischen Weißbierglas wie beispielsweise das Weißbierglas Stephanie, das sich nach oben verbreitert und so die eleganten Aromen in die Nase transportiert. Das Glas kann für ein optimales Trinkerlebnis vorgekühlt sein.
Food-Pairing:	Der perfekte Begleiter für deftige Speisen wie beispielsweise für Wild oder Schweinebraten. Trappistenkäse oder andere eher würzige Sorten. Brotsorten wie Roggenbrotvarianten, die aber auch eher mild gesäuert sein sollten. Desserts auf Schokoladenbasis mit Früchten. Pralinen.

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