

BASISPRESSEINFORMATION

Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan: Kristallweißbier auf einen Blick

Bierspezialitäten als Steckbriefe mit Aromaprofil

Bierstil*:	South German-Style Kristallweizen
Alkoholgehalt:	5,4 % vol
Stammwürze:	12,7 % Gew.
Bitterwert:	16 IBU
Hefestamm:	obergärig
Hopfensorte:	Herkules, Perle
Ideale Trinktemperatur:	6 bis 8 °C
Farbe:	Lichtgelbe, glänzend goldene Farbe mit kristallklarer Optik
Sensorische Beschreibung:	Der feinporige, voluminöse und kompakte Schaum krönt das glanzfeine Kristallweißbier und verspricht puren Trinkgenuss. Die deutliche Rezenz verleiht der Bierspezialität eine prickelnde Frische. Die Nase ist geprägt von einer frischen Fruchtigkeit mit einem dominanten Bananenaroma gekoppelt an Zitrone und helle Traube sowie malzbetonte Noten nach Stroh, Getreide und Nelke, die sich fein im Hintergrund hält. Ein schlanker Körper und ein Geschmacksprofil geprägt von der Aromatik der Nase vollenden den Gesamteindruck. Von den Jurys der Welt wird das Kristallweißbier immer wieder ausgezeichnet – ein echtes Juwel der Staatsbrauerei.
Glaskultur:	Serviert werden sollte das Kristallweißbier in einem typischen Weißbierglas, das sich nach oben hin weit öffnet. Das Glas kann für ein optimales Trinkerlebnis vorgekühlt sein.
Food-Pairing:	Frische Sommersalate, helle Geflügel- und Fischgerichte wie Zander. Milde, junge Käsesorten wie Mozzarella oder Sauermilchkäse. Leichte etwas süßliche Brotsorten wie Baguette, Toastbrot oder Weizen- und Dinkelbrote.

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