

BASISPRESSEINFORMATION

Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan: Festbier auf einen Blick

Bierspezialitäten als Steckbriefe mit Aromaprofil

Bierstil*:	German-Style Festbier
Alkoholgehalt:	5,8 % vol
Stammwürze:	13,3 % Gew.
Bitterwert:	26 IBU
Hefestamm:	untergärig
Hopfensorte:	Perle, Saphir
Ideale Trinktemperatur:	6 bis 8 °C
Farbe:	Intensives, kräftiges Gold
Sensorische Beschreibung:	Das Festbier erfreut den Bierkenner im Glas mit einem glanzfeinen Auftritt, einem kräftigen Gold sowie einer feinporigen Schaumkrone. In der Nase erkennt man blumige und dezent erdige Aromen mit fruchtigen Tönen. Der Körper ist kräftig mit einem milden, schmeichelnden Mundgefühl, dominante Malzaromen binden die verhaltene, sich im Hintergrund befindliche Bittere wunderbar ein. Die Rezenz ist sehr fein.
Glaskultur:	Serviert werden sollte das Festbier in einem Maßkrug oder dem Isar-Seidl, um den Malzaromen ausreichend Gelegenheit zur Entfaltung zu geben.
Food-Pairing:	Fleischgerichte wie Burger oder Kurzgebratenes. Würziger, gereifter Bergkäse, Brote mit Biss und kräftigem Sauerteigaroma; die Säure wird wunderbar durch den süßen, wuchtigen Körper des Bieres ausbalanciert und in der Spitze abgemildert. Saaten und Nüsse können zusätzliche spannende Allianzen mit dem Bier eingehen. Mehlspeisen wie Kaiserschmarrn.

Stand: August 2023

*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