

BASISPRESSEINFORMATION

Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan: Hefeweißbier Leicht auf einen Blick

Bierspezialitäten als Steckbriefe mit Aromaprofil

Bierstil*:	South German-Style leichtes Weizen
Alkoholgehalt:	2,6 % vol
Stammwürze:	8,5 % Gew.
Bitterwert:	14 IBU
Hefestamm:	obergärig
Hopfensorte:	Herkules, Perle
Ideale Trinktemperatur:	6 bis 8 °C
Farbe:	Naturtrübes Bernstein
Sensorische Beschreibung:	Eine leichte Trübung und das helle Bernstein sowie die cremige Schaumkrone zeichnen das leichte Weißbier aus. Im Duft und Geschmack lassen sich Bananen- und Malztöne ausmachen, so wie beim Weißbier, nur mit einer verhaltenden Intensität. Im Abgang sorgt eine frische Säure für eine optimale Geschmacksbalance. Es wartet mit 50 Prozent weniger Alkohol beziehungsweise 35 Prozent weniger Kalorien als das Hefeweißbier auf.
Glaskultur:	Serviert werden sollte das Hefeweißbier Leicht in einem typischen Weißbierglas wie beispielsweise dem 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:	Helle Fleischgerichte. Milde, junge Käsesorten wie Mozzarella oder Sauermilchkäse. Feine Salate wie beispielsweise ein Caesars Salat. Weizen-, Dinkel- oder Emmerbrote, eher mild, aber mit einer leichten Säure durch den Sauerteig, sollte jedoch nicht zu dominant sein und unterstützt die leichte Säure im Abgang des Weißbieres perfekt. Zu Desserts auf Fruchtbasis sollte das leichte Weißbier als idealer Begleiter gereicht werden.

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