



# Weihenstephan

ÄLTESTE BRAUEREI DER WELT

## BASISPRESSEINFORMATION

### **Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan: Kellerbier 1516 auf einen Blick**

Bierspezialitäten als Steckbriefe mit Aromaprofil

<b>Bierstil*:</b>	German-Style Kellerbier Hell
<b>Alkoholgehalt:</b>	5,6% vol
<b>Stammwürze:</b>	12,6% Gew.
<b>Bitterwert:</b>	25 IBU
<b>Hefestamm:</b>	untergärig
<b>Hopfensorte:</b>	Record, Perle, Hallertauer Mittelfrüher
<b>Ideale Trinktemperatur:</b>	6 bis 8 °C
<b>Farbe:</b>	Intensives, rötliches Bernstein
<b>Sensorische Beschreibung:</b>	Ein bernsteinfarbenes, leicht getrübtes Bier mit einer wunderbar cremigen Schaumkrone, dessen Malztöne in Kombination mit fruchtigen Hopfennoten beim ersten Schluck angenehm in die Nase steigen. Es zeichnet sich durch einen runden, eher schlanken Körper mit einem milden, weichen Mundgefühl aus. Die elegante Hopfennote zieht sich durch das Geschmacksprofil und verabschiedet sich im Nachgang schnell, aber doch mit einer kleineren Erinnerung.
<b>Glaskultur:</b>	Serviert werden sollte das Kellerbier in einem Glas mit einem größeren Durchmesser, um den Malzaromen ausreichend Gelegenheit zur Entfaltung zu geben. Ideal das Moravia-Glas. Das Glas kann für ein optimales Trinkerlebnis vorgekühlt sein.
<b>Food-Pairing:</b>	Fleischgerichte wie Burger oder würzige Braten oder Geflügel. Suppen und Pasta. Milde (Frisch)Käsesorten wie Camembert oder Brie. Honigbrot. Weizen- und Dinkelbrote. Nussdesserts.

Stand: Januar 2022

\*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