



# Weihenstephan

ÄLTESTE BRAUEREI DER WELT

## **BASISPRESSEINFORMATION**

### **Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan: Natur Radler auf einen Blick**

Bierspezialitäten als Steckbriefe mit Aromaprofil

<b>Bierstil*:</b>	k.A.
<b>Alkoholgehalt:</b>	2,6 % vol
<b>Stammwürze:</b>	11,2 % Gew.
<b>Bitterwert:</b>	9 IBU
<b>Hefestamm:</b>	untergärig
<b>Ideale Trinktemperatur:</b>	6 bis 8 °C
<b>Farbe:</b>	Goldgelbe Farbe mit gleichmäßiger Trübung
<b>Sensorische Beschreibung:</b>	Ein Schluck Weihenstephaner Natur Radler erweckt beim Biergenießer ein sommerliches Gefühl. Die frische Optik des naturtrüben, hellgelben Biermischgetränks mit seiner leichten Schaumkrone macht Lust auf einen erfrischenden Genuss. Dominiert wird die Nase durch frische Zitrusnoten, die sich beim Trinken mit den würzigen Hopfen- und Malznoten harmonisch verbinden. Im Nachtrunk bleibt die Erinnerung an Orangen und Limetten haften. Eine Bierspezialität, die fruchtig-leichten Genuss garantiert.
<b>Glaskultur:</b>	Der ideale Trinkgenuss beschert der Isar-Seidl oder der Trumpf-Becher. Das Glas kann für ein optimales Trinkerlebnis vorgekühlt sein.
<b>Food-Pairing:</b>	Helle Fleisch- und Gemüsegerichte. Zur Brotzeit im Biergarten. Milde (Frisch)Käsesorten wie Camembert oder Brie. Weizen-, Emmer- oder Dinkelbrote. Fruchttige Desserts.

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](mailto:ganzenmueller@kommunikationpur.com)