



Weihenstephan

ÄLTESTE BRAUEREI DER WELT

BASISPRESSEINFORMATION

Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan: Original Helles Alkoholfrei auf einen Blick
Bierspezialitäten als Steckbriefe mit Aromaprofil

Bierstil*:	Non-Alcoholic Lager
Alkoholgehalt:	Unter 0,5 % vol
Stammwürze:	11,6 % Gew. vor Alkoholentzug
Bitterwert:	20 IBU
Hefestamm:	untergärig
Hopfensorte:	Perle
Ideale Trinktemperatur:	6 bis 8 °C
Farbe:	Goldgelb
Sensorische Beschreibung:	Das Leichtgewicht unter den untergärigen Bierspezialitäten verspricht Genuss ohne Alkohol und ist eine wunderbare Alternative für heiße Sommertage. Es besticht in der Nase mit kräutrigen, blumigen und fruchtigen Noten mit dezent-erdigen Nuancen. Trotz des schlanken Körpers bietet die alkoholfreie Alternative zum Original Hellen einen Strauß an unterschiedlichen Aromen wie Getreide, Malz, Stroh, Harz und helle Honigsorten. Zudem zieht sich eine merkliche Süße von Antrunk bis zum Abgang durch jeden Schluck. Die alkoholfreien Bierspezialitäten der Bayerischen Staatsbrauerei, ober- sowie untergärig, werden mit einem speziellen Verfahren hergestellt, das die Brauerei zusammen mit der Technischen Universität München entwickelt hat: die Vakuum-Fallstromverdampfung. Es handelt sich hierbei um ein besonders aufwendiges, aber auch schonendes Verfahren, bei dem einem vollständig vergorenen und gereiften Bier durch Erwärmung im Vakuum der Alkohol entzogen wird. Dadurch bleiben der ursprüngliche Biergeschmack und der Charakter des Bieres weitgehend erhalten. Zudem schmeckt das alkoholfreie Bier weniger süß und ist kalorienärmer.
Glaskultur:	Serviert werden sollte das Original Helles alkoholfrei in einem möglichst dünnwandigen Glas oder auch im Trumpf-Becher. Das Glas kann für ein optimales Trinkerlebnis vorgekühlt sein.
Food-Pairing:	Kalte Snacks, Pasta, Tapas sowie leichte Sommersalate und milde Gemüsesuppen (z. B. Spargel). Auch zur bayerischen Brotzeit mit Wurstsalat im Biergarten ein Genuss. Milde (Frisch)Käsesorten wie Camembert oder Brie. Weizen-, Emmer- oder Dinkelbrote. Fruchtsorbets.

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