



Weihenstephan

ÄLTESTE BRAUEREI DER WELT

BASISPRESSEINFORMATION

Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan: Original Helles auf einen Blick

Bierspezialitäten als Steckbriefe mit Aromaprofil

Bierstil*:	German-Style Helles
Alkoholgehalt:	5,1 % vol
Stammwürze:	11,6 % Gew.
Bitterwert:	21 IBU
Hefestamm:	untergärig
Hopfensorte:	Perle
Ideale Trinktemperatur:	6 bis 8 °C
Farbe:	Goldgelb
Sensorische Beschreibung:	Golden, leuchtend, blank mit einem stabilen, dichten, aber doch feinen (schnee)weißen Schaumteppich zeigt sich das Original Helle im Glas. Im Antrunk überzeugt die Bierspezialität durch folgende Komponenten: Getreide, würzig, dezente Malzklänge ohne viel Süße. Im Haupttrunk erkennt man einen mittleren Körper, harmonisch ausgewogen mit einem Hauch mehr an milden Malz- und Getreidetönen. Der Nachtrunk ist geprägt von einer Hopfenbittere, die aus der Deckung kommt, und das leicht trockene Finish schön abrundet.
Glaskultur:	Serviert werden sollte das Original Helle in einem möglichst dünnwandigen Glas wie beispielsweise der Trumpf-Becher. Das Glas kann für ein optimales Trinkerlebnis vorgekühlt sein.
Food-Pairing:	Pfannkuchensuppe. Gegrilltes helles Fleisch. Überbackener Blumenkohl. Kartoffelgerichte wie Kräuterquark mit frischen Kartoffeln. Deftige Fisch- und Fleischgerichte wie beispielsweise Scholle Finkenwerder Art oder Rumpsteak mit Marinade. Bayerische Brotzeit mit Wurstsalat. Milde Weichkäsesorten wie Camembert oder Brie oder Frischkäse sowie Obazda. Milde Brote, die ein getreidiges, eher süßliches, malziges Aromaprofil aufweisen wie Weizen-, Weizenmisch-, Hafer-, Emmer-, Dinkel- oder Maisbrote, jeweils keine Vollkornvarianten. Vorsicht bei Brotgewürzen, die das Helle in seinem Aromaprofil überlagern.

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