



Weihenstephan

ÄLTESTE BRAUEREI DER WELT

BASISPRESSEINFORMATION

Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan: Weizenbock Vitus auf einen Blick

Bierspezialitäten als Steckbriefe mit Aromaprofil

Bierstil*:	South German-Style Weizenbock hell
Alkoholgehalt:	7,7 % vol
Stammwürze:	16,5 % Gew.
Bitterwert:	17 IBU
Hefestamm:	untergärig
Hopfensorte:	Herkules, Perle
Ideale Trinktemperatur:	8 bis 10 °C
Farbe:	mattgold
Sensorische Beschreibung:	Eine ganz besondere Bierspezialität und der Goldjunge der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan. Er konnte die Bierkenner wie auch Experten weltweit immer wieder überzeugen und viele Medaillen internationaler Bierwettbewerbe für sich gewinnen. In der jüngeren Vergangenheit hat der Vitus daher bei fast jedem hochrangigen Bierwettbewerb eine Goldmedaille erhalten. Dazu gesellen sich diverse Auszeichnungen in Silber und Bronze. Er zeigt sich mit einem opalisierenden Mattgold, das schon in ein Messing übergeht, mit einer wunderbar dichten, feinporigen Schaumkrone und bietet ein wuchtiges Mundgefühl mit einer schmeichelnden Textur. Das Aromaprofil ist komplex und macht jeden Schluck zu einem vielschichtigen Geschmackserlebnis, bei dem es intensive Bananen-, Zitronen-, Orangen-, Aprikosennoten zu entdecken gibt. Ein Hauch Honig rundet die Süße ab, die wunderbar in eine ganz dezente Hopfenbittere eingebunden ist.
Glaskultur:	Serviert werden sollte der Vitus in einem Glas mit einem größeren Durchmesser wie beispielsweise einem üppigen, bauchigen Rotweinglas, um den komplexen Aromen ausreichend Gelegenheit zur Entfaltung zu geben.
Food-Pairing:	Er kann bei kräftigen Braten, genauso wie scharfen Gerichten, nicht nur die Aromenintensität harmonisch vollenden, sondern auch die Schärfe perfekt abmildern. Aus diesem Grund eignet sich auch reifer, würziger Hartkäse wie beispielsweise ein gereifter Comté, Greyerzer oder ein Appenzeller. Genauso wie würzige, scharfe Brote wie Chilibaguette, Paprikabrot, Brote mit Gewürzen wie Curry oder Pfefferschoten. Ein wunderbarer Dessertbegleiter, der fruchtige, süße Speisen zu einem herrlichen Genusserlebnis macht.

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