



# Weihenstephan

ÄLTESTE BRAUEREI DER WELT

## **BASISPRESSEINFORMATION**

### **Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan: Weißbier Alkoholfrei auf einen Blick**

Bierspezialitäten als Steckbriefe mit Aromaprofil

<b>Bierstil*:</b>	Non-alcoholic Hefeweizen
<b>Alkoholgehalt:</b>	Unter 0,5 % vol
<b>Stammwürze:</b>	12,7 % Gew. vor Alkoholentzug
<b>Bitterwert:</b>	14 IBU
<b>Hefestamm:</b>	obergärig
<b>Hopfensorte:</b>	Herkules, Perle
<b>Ideale Trinktemperatur:</b>	6 bis 8 °C
<b>Farbe:</b>	Naturtrübes Bernstein
<b>Sensorische Beschreibung:</b>	Opalisierend, frisch mit einer leuchtenden Bernsteinfarbe sowie einer mächtigen, feinen Schaumkrone erfreut es das Auge. Am Gaumen tritt es leicht süß auf, gepaart mit Getreide-, Weißbrot-, Honig-, einem angenehmen Bananenaroma und ist im Abgang – wie von einem klassischen Weißbier erwartet – leicht säuerlich. Eine Bierspezialität, die wunderbar ausbalanciert ist und nicht nur im Sommer einen erfrischenden Moment bereitet. 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.
<b>Glaskultur:</b>	Serviert werden sollte das alkoholfreie Weißbier in einem typischen Weißbierglas, das sich nach oben verbreitert und so die eleganten Aromen in die Nase transportiert, wie beispielsweise der Toronto-Becher. Das Glas kann für ein optimales Trinkerlebnis vorgekühlt sein.
<b>Food-Pairing:</b>	Leichte Sommergerichte wie Salate oder helle Fleischspeisen. Frische, milde Weichkäsesorten wie junger Brie oder Camembert oder fruchtige Frischkäsevarianten. Brote, die auf Weizen- oder Emmerbasis bauen und mit wenigen Brotgewürzen gebacken sind. Obstsalat.

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)