

## BASISPRESSEINFORMATION

### Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan: Winterfestbier auf einen Blick

Bierspezialitäten als Steckbriefe mit Aromaprofil

<b>Bierstil*:</b>	German-Style Festbier
<b>Alkoholgehalt:</b>	5,8 % vol
<b>Stammwürze:</b>	13,3 % Gew.
<b>Bitterwert:</b>	25 IBU
<b>Hefestamm:</b>	untergärig
<b>Hopfensorte:</b>	Perle, Hallertauer Mittelfrüher. Besonderheit: Das Winterfestbier wird jedes Jahr mit einer besonderen Hopfensorte verfeinert.
<b>Ideale Trinktemperatur:</b>	6 bis 8 °C
<b>Farbe:</b>	Kräftiges, intensives Gold
<b>Sensorische Beschreibung:</b>	Das Winterfestbier erfreut den Bierkenner im Glas mit einem glanzfeinen Auftritt, einem kräftigen, sehr intensiven Gold, fast schon messingfarben, sowie einer feinporigen Schaumkrone. In der Nase erkennt man kräutrige, blumige und dezent röstige Aromen mit fruchtigen, sherryähnlichen Tönen. Der Körper ist kräftig mit einem milden, schmeichelnden Mundgefühl, dominante Malzaromen binden die verhaltene, sich im Hintergrund befindliche Bittere wunderbar ein. Jedes Jahr wird das Winterfestbier mit einer neuen, ausgewählten Hopfensorte verfeinert. Dadurch überrascht das Winterfestbier seine Liebhaber immer mit einer neuen Aromenvielfalt. Die Rezenz ist sehr dezent.
<b>Glaskultur:</b>	Serviert werden sollte das Festbier in einem Glas oder Krug mit einem größeren Durchmesser beispielsweise dem Isar-Seidel, um den Malzaromen ausreichend Gelegenheit zur Entfaltung zu geben.
<b>Food-Pairing:</b>	Fleischgerichte wie Burger oder Kurzgebratenes. Bierfondue mit Brezen. Würziger, gereifter Bergkäse, Brote mit Biss und kräftigen Sauerteigaroma; die Säure wird wunderbar durch den süßen, wuchtigen Körper des Bieres ausbalanciert und in der Spitze abgemildert. Saaten und Nüsse können zusätzliche spannende Allianzen mit dem Bier eingehen. Mehlspeisen wie Kaiserschmarrn.

Stand: Januar 2021

\*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)