



# Weihenstephan

ÄLTESTE BRAUEREI DER WELT

## **BASISPRESSEINFORMATION**

### **Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan: Helles auf einen Blick**

Bierspezialitäten als Steckbriefe mit Aromaprofil

<b>Bierstil*:</b>	European-Style Mild Lager
<b>Alkoholgehalt:</b>	4,8% vol
<b>Stammwürze:</b>	11,10% Gew.
<b>Bitterwert:</b>	16 IBU
<b>Hefestamm:</b>	untergärig
<b>Hopfensorte/ Bitterwert:</b>	Hallertauer Select, Saphir
<b>Ideale Trinktemperatur:</b>	6 bis 8 °C
<b>Farbe:</b>	Helles Goldgelb
<b>Sensorische Beschreibung:</b>	Das Helle zeigt sich glanzfein in einem strahlenden Goldton im Glas, ein schneeweißer, feinporiger und stabiler Schaum liegt obenauf. In die Nase strömen liebliche Malznoten und eine sanfte Würze. Das Mundgefühl ist weich im Antrunk und leicht prickelnd. Auf der Zunge präsentiert sich das Helle perfekt ausbalanciert mit einer zarten Süße, einem Honig-Touch und einer milden Würze. Das Finish zeigt sich mit einer minimalen Herbe. Das neue Helle ist lieblich, mild und sanft im Aroma, also rundum süffig.
<b>Glaskultur:</b>	Serviert werden sollte das Helle im Trumpfbecher, um den Malzaromen ausreichend Gelegenheit zur Entfaltung zu geben und die perfekte Balance zwischen Hopfen- und Malzaromen erleben zu können. Das Glas kann für ein optimales Trinkerlebnis vorgekühlt sein.
<b>Food-Pairing:</b>	Durch seine ausgewogene Balance im Aromenspiel und milden Geschmack eignet sich das Helle als idealer Begleiter zu vielen Speisen: <ul style="list-style-type: none"><li>– Typisch bayerische Gerichte wie Pfannkuchensuppe, Brotzeit und Schweinsbraten</li><li>– Salat</li><li>– Sushi</li><li>– Gerichte aus hellen Fleischsorten</li><li>– Kräuterquark mit frischen Kartoffeln oder einer Pfeffer-Brezn</li><li>– Kartoffelgerichte</li><li>– Milden Käsesorten wie Brie oder Obazda</li></ul>

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)