



# Weihenstephan

ÄLTESTE BRAUEREI DER WELT

## BASISPRESSEINFORMATION

### Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan: Weißbier auf einen Blick

Bierspezialitäten als Steckbriefe mit Aromaprofil

<b>Bierstil*:</b>	South German-Style Hefeweizen hell
<b>Alkoholgehalt:</b>	5,4 % vol
<b>Stammwürze:</b>	12,7 % Gew.
<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>	Die obergärige, unfiltrierte Bierspezialität, für die die Bayerische Staatsbrauerei international bekannt ist, präsentiert sich im Glas mit einem opalisierenden Bernstein und dem wuchtigen, cremig-weichen Schaum. In der Nase kitzelt eine Fruchtigkeit geprägt aus Banane, Zitrone und Limette untermalt durch Nelke, im Geschmack lassen sich weiterhin Honigmelone, Orange, Pfefferminze, Zitronengras erahnen. Im Abgang sorgt eine leichte Säure für einen harmonischen Gesamteindruck. Das Weißbier ist frisch und mit einer eleganten Rezenz ausgestattet.
<b>Glaskultur:</b>	Serviert werden sollte das Weißbier in einem typischen Weißbierglas beispielsweise dem Weißbierglas Stephani., das sich nach oben verbreitert und so die eleganten Aromen in die Nase transportiert. Das Glas kann für ein optimales Trinkerlebnis vorgekühlt sein.
<b>Food-Pairing:</b>	Helle Fleischgerichte, die mit milden Röstaromen daherkommen. Fruchttige, scharfe Speisen wie beispielsweise Curries werden durch die Süße exzellent abgerundet. Milde, junge Käsesorten wie Mozzarella oder Sauermilchkäse sowie bayerisch-klassisch: Obazda mit Breze.. Weizen-, Dinkel- oder Emmerbrote, eher mild, aber mit einer leichten Säure durch den Sauerteig, sollte jedoch nicht zu dominant sein und unterstützt die leichte Säure im Abgang des Weißbieres perfekt. Etwas ganz Besonderes ist ein Dessert, das nicht nur mit Weißbier zubereitet ist, sondern das durch das Weißbier im Gesamteindruck perfekt abgerundet wird: Weißbier-Tiramisu. Aber auch zu anderen Desserts auf Fruchtbasis sollte das Weißbier als idealer Begleiter gereicht werden.

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)