

BASISPRESSEINFORMATION

Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan: Weißbier auf einen Blick

Bierspezialitäten als Steckbriefe mit Aromaprofil

Bierstil*:	South German-Style Hefeweizen hell
Alkoholgehalt:	5,4 % vol
Stammwürze:	12,7 % Gew.
Bitterwert:	14 IBU
Hefestamm:	obergärig
Hopfensorte:	Herkules, Perle
Ideale Trinktemperatur:	6 bis 8 °C
Farbe:	Naturtrübes Bernstein
Sensorische Beschreibung:	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. Der Abgang mit einer leichten Säure sorgt für einen harmonischen Gesamteindruck. Das Weißbier ist frisch und mit einer eleganten Rezenz ausgestattet.
Glaskultur:	Die eleganten Aromen werden in einem typischen, nach oben hin breiter werdenden Weißbierglas am besten zur Nase transportiert (z.B. Weißbierglas Stephani). Das Glas kann für ein optimales Trinkerlebnis vorgekühlt sein.
Food-Pairing:	Helle Fleischgerichte, die mit milden Röstaromen daherkommen. Fruchtige, scharfe Speisen wie beispielsweise Currys 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 damit auch im Gesamteindruck perfekt abgerundet wird. Aber auch zu anderen Desserts auf Fruchtbasis sollte das Weißbier als idealer Begleiter gereicht werden.

Stand: Juli 2024

*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