



## Hofbräu Münchner Weisse

Typ: Veteöl, tysk hefe weissbier

Producent: Hofbräu München, Tyskland

Smak & Doft: Ljust halmgul färg med jästfällning. Stor, kryddig veteölsdoft med typisk ton av nejlika och banan i bakgrunden. Smakrikt veteöl med liten beska och god fruktighet. Frisk eftersmak med angenäm kryddighet.

Passar till: Veteöl harmonierar utmärkt med mat. Särskilt bra till milda maträtter som kokt fisk eller fågel.

Övrigt: Hofbräuhaus grundades 1589 av Wilhelm V, hertig av Bayern. Han var missnöjd med kvaliteten på ölet i München och beslutade att råda bot på problemet genom att bygga ett eget bryggeri. Den jättelika ölhallen Hofbräuhaus som idag uteslutande används för utskänkning av ölet, var ursprungligen bryggeriet, efter en omlokalisering från själva palatset, där det snabbt blev för trångt. Den sista brygden i själva Hofbräuhaus tappades den 22 maj 1896. I och med att man registrerade varumärket 1879 började namnet på bryggeriet successivt att ändras till Hofbräu München.

Veteöl kan kallas både weizenbier (veteöl) och weissbier (vitt öl) på tyska. Hofbräu München har valt beteckningen weissbier. Hefe-weissbier innebär att ölet är ofiltrerat och grumligt av jästfällning. Detta gör ölet mycket smakrikare och den typiska veteöls smaken kommer fram bättre. Lagen säger att weissbier måste bryggas på minst 50 % vetemalt. Hofbräu München använder en något högre halt, men andelen varierar beroende på årets förutsättningar. Resterande är en blandning av ljus och lätt rostad kornmalt. Hofbräu München hade genom ett dekret från Vilhelms son Maximilian I monopol på brygning av veteöl i drygt 200 år och är därigenom det bryggeri som har ojämförligt längst erfarenhet av denna öltyp.

Alkoholhalt : 5,1 %

Jäsning : Överjäst

Artikelnummer: 1788-01 (500 ml flaska)  
1788-30 (Fat 30 liter)

Hemsida: [www.hofbraeu-muenchen.de](http://www.hofbraeu-muenchen.de)

