



Weihenstephaner Pilsner

- Typ:** Vålhumlad ljus lager
- Producent:** Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan, Tyskland.
- Smak & Doft:** Mycket ljust gult med kritvitt skum. Gräsig, frisk doft som domineras av humle. Slank, frisk smak med betydande efterbeska.
- Passar till:** En torr, stram och besk pilsner av tysk typ är idealisk till fetare mat, vare sig det är wienschnitzel med potatissallad, fläskstek med surkål och knödel eller pytt-i-panna med stekt ägg. Den kan också vara en elegant följeslagare till kryddstark asiatisk eller mexikansk mat och är lysande till sushi.
- Övrigt:** Bryggeriet ligger i Freising strax norr om München och är världens äldsta med 1040 som grundningsår. Från början var det ett klosterbryggeri, men år 1803 stängde bayerska staten klostret och tog över bryggeriet. År 1895 grundades den första bryggarehögskolan på Weihenstephan, och den gäller fortfarande som världens förnämsta. Idag är bryggeriet en modern mönsteranläggning vars produkter är stolta bärare av Bayerns uråldriga bryggartiditioner. **Weihenstephaner Pilsner** är en klassisk pilsner av tysk typ – ett öl med diskret kropp men desto kraftigare beska. Den första pilsnern bryggdes i dagens Tjeckien år 1842. Under 1800-talets andra hälft blev typen populär också i norra Tyskland. På de flesta håll i Bayern var det länge svårt att brygga pilsner eftersom vattnet är hårt, vilket ger beskan en rå smak. Men under de senaste trettio åren har denna öltyp varit den mest populära i hela Tyskland.
- Alkoholhalt :** 5,1 %
- Jäsning :** Underjäst
- Artikelnummer:** 73004-03 (330 ml flaska)
- Hemsida:** www.brauerei-weihenstephan.de

