

Weihenstephaner Hefeweissbier

Typ:	Ofiltrerat veteöl
Producent:	Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan, Tyskland
Smak & Doft:	Mörkgult med kraftfullt, gräddigt skum. Mild och frisk doft med inslag av nybakade bullar, bananmilkshake och lite kryddnejlika. Mjuk och fyllig smak med aromatisk jästighet och aptitretande eftersmak. Låg beska.
Passar till:	En låg beska med frisk jästighet samt doft av frukt och kryddor skapar ett perfekt uppfriskande öl. Det klassiska tilltugget är Weisswurst, som är en mild kryddig kalvköttskorv. Den serveras kokt tillsammans med söt senap och surdegsbröd eller mjuka saltkringlor. Enligt traditionen skall den bara ätas mellan midnatt och klockan 12 på dagen. Men ofiltrerat veteöl som Weihenstephaner Hefeweissbier passar utmärkt till alla typer av lättare mat.
Övrigt:	Bryggeriet, grundat år 1040, ligger i Freising strax norr om München och är världens äldsta. 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 anses fortfarande vara bland världens mest förnämsta. Idag är bryggeriet en modern mönsteranläggning vars produkter är stolta bärare av Bayerns uråldriga bryggartiditioner. Weihenstephaner Hefeweissbier är bryggeriets stolthet och ett av Tysklands mest välkända veteöl. I Bayern föredrar de flesta sitt veteöl ofiltrerat, vilket ger en unik fräschör. Ölet skall serveras i speciella, vasformade glas och hållas försiktigt längs kanten. Mot slutet rätas glaset upp för att bilda en skumkrona, och allra sist skall jästen i så att den finfördelas i glaset. Under de senaste 30 åren har intresset för denna öltyp ökat explosionsartat.
Alkoholhalt:	5,4 %
Jäsning:	Överjäst
Artikelnr:	1526-01 (500 ml flaska) Finns även i en alkoholfri variant 1526-30 (Fat 30 liter)
Hemsida:	www.brauerei-weihenstephan.de

