

# Produkt-Informationen

## Maisel's Weisse *Kristall*

KRISTALLKLARES WEISSBIER

Kristallklare Brillanz und temperamentvoll perlende Kohlensäure sind die herausragenden Merkmale von Maisel's Weisse Kristall und machen es zu einer herrlich prickelnden Erfrischung. Durch die besondere Komposition sonnengereifter Weizensorten und heller Gerstenmalze, vergoren und gereift mit unserer speziellen Weissbierhefe, entfaltet sich beim Antrunk ein ausgewogenes Bouquet verschiedenster Fruchtaromen, von reifer Banane bis hin zu einer leichten Zitrusnote, welches sich beim Abgang mit dem typischen, leicht würzigen Weissbieraroma vermischt. Ein Prädikat für eine besondere Qualität.



Biergattung:	Vollbier
Sorte:	Weissbier
Stammwürze:	11,70 °P
Alkoholgehalt:	5,1 % vol
Brauverfahren:	Offene Gärführung mit anschließender Kaltreifungsphase und schonender Filtration
Gärung:	Obergärig
Hopfenarten:	100% Hallertauer Aroma- und Bitterhopfen
Malzarten:	Ausschließlich helle Weizen- und Gerstenmalze
Hefearten:	Obergärige, einzigartige Maisel's Weisse Hefe
Bierfarbe:	Goldgelb, glanzfein
CO <sub>2</sub> -Gehalt:	6,3 g/l
Bittereinheiten:	11 IBU
Zutaten:	Wasser, <b>Weizen</b> - und <b>Gersten</b> malz, Hopfen
<b>Speiseempfehlungen</b>	Carpaccio, Thunfischsalat, griechischer Salat, Caprese, Zitronensorbet, Camembert