

Produkt-Informationen

Maisel's Weisse

Original

ORIGINAL HEFE-WEISSBIER

Die sorgfältige Auswahl feinsten Weizen- und Gerstenmalze verleiht Maisel's Weisse seine rötlich leuchtende Bernsteinfarbe und das über Generationen von Braumeistern überlieferte Brauverfahren der Flaschengärung mit Hefe aus eigener Reinzucht gibt ihm seinen einzigartigen Charakter.

Der frische Geruch nach feiner Hefe und angenehmen Fruchtnoten verbindet sich beim Antrunk mit der milden Würze aus Malz-, Frucht- und Nelkenaroma und einer Nuance Muskatnuss. Im Nachgang entfaltet sich dann das für Maisel's Weisse typische, leicht fruchtige, würzige Weissbier-Aroma.

Ein Prädikat für eine besondere Qualität.



Biergattung:	Vollbier
Sorte:	Weissbier
Stammwürze:	11,85 °P
Alkoholgehalt:	5,2 % vol
Brauverfahren:	Offene Hauptgärung, zweite Vergärung nach Zugabe von Würze (Speis) und frischer Hefe, Reifung in der Flasche
Gärung:	Obergärig
Hopfenarten:	100% Hallertauer Aroma- und Bitterhopfen
Malzarten:	Feinste Auslese aus Weizen-, Gersten- und Spezialmalzen
Hefearten:	Obergärige, einzigartige Maisel's Weisse Hefe
Bierfarbe:	Rötlich leuchtende Bernsteinfarbe
CO ₂ -Gehalt:	5,8 g/l
Bittereinheiten:	12 IBU
Zutaten:	Wasser, Weizen - und Gersten malz, Hefe, Hopfen
Speiseempfehlungen:	Kräftige Bratengerichte, würzige asiatische Speisen, italienische Pasta & Pizza, Weißwürste, würziger Bergkäse