

Gutmann Helles Hefeweizen

Das helle Hefeweizen der Brauerei Gutmann besticht durch seine unverwechselbare Frische und sein vollmundiges Aroma. Mit einem harmonischen Zusammenspiel von feinsten Weizenmalzen und einer leichten, fruchtigen Hefenote bietet es ein erfrischendes Geschmackserlebnis. Die Brauerei Gutmann verwendet traditionelle Brauverfahren und hochwertige Zutaten, um ein Hefeweizen von höchster Qualität zu schaffen, das bei Kennern und Liebhabern gleichermaßen geschätzt wird. Seine lebendige, goldgelbe Farbe und der cremige Schaum machen es zu einem Genuss für alle Sinne.

Steckbrief



Brauerei	Brauerei Gutmann
Biersorte	Helles Hefeweizen
Farbe	Goldgelb
Alkoholgehalt	5,2 % Vol.
Aroma	Fruchtig, hefebetont, leicht malzig
Geschmack	Frisch, vollmundig, harmonisch
Zutaten	Brauwasser, Gerstenmalz, Weizenmalz, Hopfen, Hefe
Empfohlene Trinktemperatur	7°C
Passt zu	Weißwurst, Brezen, süßem Senf, Blasmusik, Stammtisch, Fußball, Feierabend

Bewertungen des Weizenzelts

Durchschnitt

Allgemeiner Geschmack	8
Aussehen	9.7
Schaumkrone	10
Fruchtigkeit	7
Erfrischung	7.7

Dave

Allgemeiner Geschmack	9
Aussehen	10
Schaumkrone	10
Fruchtigkeit	6
Erfrischung	7

Geeigneter Konsumumstand	Abendessen
Kommentar	Das Weizen unter den Weizen

Felix

Allgemeiner Geschmack	7
Aussehen	10
Schaumkrone	10
Fruchtigkeit	6
Erfrischung	8
Geeigneter Konsumumstand	Weißwurstfrühstück
Kommentar	Das Weizen unter den Weizen

Tise

Allgemeiner Geschmack	8
Aussehen	9.5
Schaumkrone	10
Fruchtigkeit	A9
Erfrischung	A8
Geeigneter Konsumumstand	Launiger Abend
Kommentar	Des is was herrliches