

FRANZISKANER WEISSBIER

Franziskaner Weissbier è una birra di tipo" **Weissbier**", fermentata con un malto composto per almeno il 50% da grano.
Franziskaner Weissbier sviluppa nel bicchiere uno stupefacente colore **biondo dai riflessi rosati**. La schiuma è generosa, persistente e attraversata da una notevole effervescenza.
Al **naso** risaltano aromi tipici di una buona Weissbier con **odori di frutti molto marcati** che ricordano gli agrumi e che si accompagnano ad aromi speziati di lievito e pepe.
In bocca, la struttura gustativa è molto vicina a quella olfattiva con i sapori decisi della frutta e una netta dominanza della banana. L'impressione **speziata** si impone allora con **note pepate** seguite da un gusto di chiodo di garofano e punte di vaniglia.

Tipo di birra: Weizen - Weiss

Gusto: Frizzante, amarognola, dissetante, acidula, fruttata, dall'aroma floreale e speziato

Colore: Chiara, naturalmente torbida per il lievito

Ingredienti: Malto d'orzo, luppolo, lievito e acqua

Gradazione alcolica: 5% vol.

Saturazione: 6 gr CO2/l

Fermentazione: Alta

Abbinamenti: si accompagna ai wurstel bianchi di Monaco, a carni bollite e formaggi affumicati.

Temperatura di servizio: 8-10 °C