



Weissbier Hell

VETEÖL • 5,5 %

Märkt som: Hefeweizen, Traditionell stil



Klosterbryggeriet Andechs klassiska hefeweizen såg dagens ljus redan 19:e mars 1993 för att fira Saint Joseph's Day. Stilrent överjäst och ofiltrerad med de välkända inslagen av kryddnejlika och skumbanan från jästen är Andechs Weissbier Hell en given vinnare som törstsläckare en varm sommardag.

SMAKBESKRIVNING

Grumlig med en gyllengul färg. Klassisk hefeweizendoft med brödigt vete, banan, aprikos, apelsin och kryddnejlika. Smaken är frisk och krispig med spannmål och vete och med en bra balans av jäst, banan och kryddnejlika med lite gräs i avslutet. Medelstor kropp med krämig munkänsla.

GOTT DÄRTILL

Wienerschnitzel, tyska korvar med potatissallad, rökt lax, banankaka.

flaska, 500 ml • Fat, 30 l
Beställningssortiment • Restaurang



På det heliga berget vid Ammersee utanför München ligger **Andechs** Benediktinerkloster. Här har man tagit hand om besökande pilgrimer sedan 1455 och erbjuder själavård samt sociala projekt i närliggande byar. Men inte minst brygger man fantastiska öl enligt lång hantverkstradition. Klostret och klosterbryggeriet drivs av arton munkar och en abbot, som tack vare ölet kan finansiera och upprätthålla klosterlivet med sina sociala åtaganden. I munkarnas liv inom klostermurarna och i ölbryggningen ingår dessutom en strikt hållbarhetsfilosofi.