

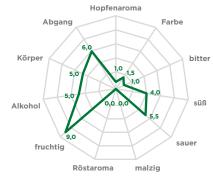


## Mohren Blütenweiß

## aus der Creativ Brauerei

| *************************************** | Marke: Mohren  |
|---|--|
|   | Sorte: Blütenweiß  |
| *************************************** | Bierstil: Witbier  |
|   | Bierkategorie: Creativ Bier  |
| *************************************** | Brauart: obergärig, unfiltriert  |
|   | <b>Zutaten:</b> Wasser, Gerstenmalz, Weizen-Rohfrucht, Hafer,<br>Orangenschalen, Koriander, Hopfen, Hefe |
|   | Allergene: A - Glutenhaltiges Getreide   |
| %                                       | 4,9% Vol.  |
| 199                                     | 11,8% Stammwürze   |
|   | helles Gelb  |
| $\Rightarrow$                           | hefeblumig, Orange, Koriander, Zitrusnoten, Hauch Anis   |
| $\Leftrightarrow$                       | angenehme säuerliche Note;<br>im Abgang schlanker leichter Nachtrunk mit<br>fruchtiger Note am Gaumen    |
|   | feinporig  |
| Š                                       | sehr spritzig, champagner  |
| I                                       | 8 °C   |
| MHD                                     | 5 Monate   |
|   | Fitnessteller, Salate, Grillgut, Kaiserschmarrn  |
| GB                                      | Herkunft: Belgien  |
|   | 777  |
|   | Biernrofil Hopfenaroma   |

Bierprofil





## Der Bierstil "Witbier"

Ein Witbier, auch Bière blanche genannt, ist ein belgisches Weißbier, welches mit seinem original flämischen Namen bezeichnet wird. Es unterscheidet sich in wesentlichen Punkten vom Weißbier: es enthält bis zu 50 % rohen Weizen, was nach dem Reinheitsgebot in Deutschland strikt verboten ist. Aufgrund seines hohen Eiweißgehalts gibt der Weizen dem Wit eine dichte, schneeweiße Schaumkrone und eine betonte Naturtrübung. Es werden bis zu 5 % Hafer in die Maische gemischt, was dem Bier eine sanfte Vollmundigkeit gibt und ebenfalls gegen das Reinheitsgebot verstößt. Letztlich wird dieses Bier mit einer typischen belgischen Hefe gebraut.

Zusätzlich enthält das Witbier würzige Noten, die nicht von der Hefe, sondern von der Beigabe von zerkleinerten Korianderkörnern und getrockneten, bitteren Curaçao-Orangenschalen herrühren, die während des Würzekochens in die Sudpfanne gehen.

Das hefetrüb und gut gereifte Witbier wird am besten bei etwa 8 °C bis 10 °C serviert. Es ist sowohl spritzig als auch sehr erfrischend und daher der ideale Durstlöscher für heiße Sommertage.



| Einheiten               |            |            |            |             |  |  |
|-------------------------|------------|------------|------------|-------------|--|--|
| Art.Nr. Artikel         | Menge      | VPE        | Verpackung | Gebinde     |  |  |
| 15003 Mohren Blütenweiß | 0,75 Liter | 1 Flasche  |            | Glas Einweg |  |  |
| 15004 Mohren Blütenweiß | 0,75 Liter | 6 Flaschen | Karton     | Glas Einweg |  |  |