

MÜLLER BRÄU BADEN. URWEIZEN



KURZ VORGESTELLT

Ein Weizenbier muss mit obergäriger Hefe und mit Weizenmalzanteil von mindestens 50 Prozent des verwendeten Malzes gebraut werden, damit es als Weizenbier bezeichnet werden darf. Typisch für das Weizenbier sind eine trübe Optik und ein fruchtiges Aroma.

INFORMATIONEN

Ein Weizenbier muss immer zwei Kriterien erfüllen, damit es als Weissbier deklariert werden darf: Weizenbier muss obergärig sein, und es muss mit Weizenmalz gebraut werden.

Dieses Urweizen von Müller Bräu wird mit dem traditionell angebauten Einkorn gebraut, dem legendären Weizen aus dem Aargauer Schenkenbergertal. Einkorn ist die Urform des Weizens, das bereits schon in der Bibel als «Korn» erwähnt wurde.

DATEN

Alkoholgehalt: 4,8% vol.

Gebinde: 50 cl Flasche, 215er Harasse.

Müller Bräu, Baden

Passt zu gemanschem Käse, Fisch, Sushi.