



Gutmann
Gutes Hefeweizen

Gutmann HELLES HEFEWEIZEN

Sorte / Beschreibung:	Helles Hefeweizen / obergäriges Vollbier.
Kurzbeschreibung:	Gutmann-Hefeweizen Hell wird handwerklich und traditionell hergestellt: Die Hauptgärung findet in offenen Bottichen statt, anschließend reift das Hefeweizen in originaler Flaschengärung mit viel frischer Hefe.
Artikelnummer:	14
EAN-Nummer Flasche:	4030439001008
EAN-Nummer Kasten:	4030439000148
Mindesthaltbarkeit:	4 Monate
Flaschentyp:	0,5 Liter Euro-Flasche
Kastentyp:	20 x 0,5 Liter Euro-Flasche
Gewicht Vollgut:	19 kg pro Kiste, 0,86 kg pro Flasche
Palettenladung:	40 Kästen, 5-lagig auf Europalette
Pfand Flasche:	0,08 €
Pfand Kasten:	1,50 €
Platoklasse:	12 °P
Alkohol:	5,2 % vol
Brennwert:	195 kJ/46 kcal pro 100 ml
Zutaten:	Brauwasser, Weizenmalz , Gerstenmalz , Hopfen, Hefe

Sensorik:

Die Nase erfreut sich an wohligen Bananenaromen. Typisch und charakteristisch für das Gutmann Weizen ist eine feine obergärige Hefebblume. Der Anrunk ist mild, weich und harmonisch, bevor die angenehme Fruchtigkeit in einen würzigen Geschmack übergeht. Die feine Hopfennote im milden Ausklang regt zum Weitertrinken an.

*Alle Alkohol- und Nährwertangaben verstehen sich als Durchschnittswerte. Weizen- und Gerstenmalz enthalten natürliches Gluten, weshalb sie in der Zutatenliste als Allergene durch **Fettdruck** gekennzeichnet werden müssen.*