

Franziskaner Hefe-Weissbier



Cerveza de trigo aromática alemana, 5%. 50 cl. Pack de 20 unidades.

Calificación Sin calificación

Precio

precio 1,29 €

[Haz una pregunta sobre este producto](#)

Descripción



Franziskaner

Franziskaner es una popular **cerveza blanca de trigo estilo Weissbier** de alta fermentación, de sabor suave y agradable. La elabora en Múnich la fábrica de cervezas **Spaten-Franziskaner-Bräu**, nacida en el siglo XIV y conocida como la cervecería más antigua de Alemania. Su nombre proviene del monasterio de franciscanos que se encuentra junto a la fábrica. Actualmente pertenece al grupo cervecero InBev.

Elaboración

La receta de Franziskaner tiene su origen en antiguas recetas bávaras, que siguen la **Ley de Pureza Alemana de 1516**, por la cual únicamente se podían elaborar las cervezas con malta, lúpulo, levadura y agua. En concreto, se utiliza malta de cebada y de trigo en una proporción 30 - 70. Es una cerveza de alta fermentación, sin filtrar y con segunda fermentación en botella, donde se le añade levadura tipo lager.

Notas de Cata

Color ámbar con aspecto turbio, coronada con espuma blanca, cremosa y persistente. Al olfato es intensa, destacando los aromas a fruta, como el melocotón, pero también a flores y a cereal. Al paladar es cremosa, con sabor a cereal tostado, recordando al pan o a la bollería, y con notas amargas bien equilibradas. Final frutal largo. Puede disfrutarse sola o bien en aperitivo o acompañando a pescados y mariscos, servida en un vaso alto y a una temperatura aproximada de entre 6º y 7º. Graduación: 5%.



Comentario

Sé el primero en escribir un comentario sobre este producto.