



Bierbeschreibung

Das Reichardtbräu Hell ist ein untergäriges Vollbier mit einem Alkoholgehalt von 5,2 %vol. Die glänzende, goldgelbe Farbe mündet in ein schneeweißes, feines Schaumpolster. Der herrlich frische Duft des Bieres kombiniert blumige Hopfennoten mit feinen Malzaromen und erinnert an duftende Wiesenblumen auf einer sommerlichen Heuwiese. Das Bier schmeckt angenehm vollmundig und ausgewogen. Die eingesetzten Malzsorten verleihen dem Reichardtbräu Hell eine ausgewogene Note, ohne dabei zu dominant zu werden. Eine milde Hopfenbittere sorgt für einen harmonischen Gegenpol und geschmackliche Balance des Bieres. Eingerahmt wird dieses Geschmackserlebnis von der feinerlichen Kohlensäure, die für angenehme und dezente Spritzigkeit sorgt.

Hintergrund

Besondere Herausforderung „Helles“

Ein besonders gutes Helles zu brauen ist eine der größten Herausforderungen, die sich einem Braumeister stellt. Das klare und frische Geschmacksprofil würde eventuelle Fehlgerüche leicht offenbaren und lässt somit keinerlei Fehler im Brauprozess zu. Eine besondere Herausforderung ist die Kombination eines individuellen Geschmacksprofils mit einer hohen Trinkbarkeit des Bieres. Ein gutes Helles schmeckt auch beim zweiten Glas noch angenehm und ausgewogen.

Besonderheiten des Reichardtbräu Hell

Entgegen einem allgemeinen Trend zu einem Einheitsgeschmack bei hellen Bieren weist das Reichardtbräu Hell ein individuelles Geschmacksprofil auf. Die Rezeptur orientiert sich am historischen Vorbild der ehemaligen Landshuter Brauerei. Das Bier ist keine exakte Kopie des letzten eingebrauten Bieres 1986, sondern kombiniert vielmehr besondere Vorzüge einzelner Brauperioden und Rezepturen. Zum Einsatz kommt dabei ein klassisches Brauverfahren mit mehrwöchiger Kaltlagerung und hochwertige klassische Rohstoffe: Bayerisches Braumalz, Hallertauer Hopfen und ein klassischer Weihenstephaner Hefestamm.