

# ANDECHSER WEISSBIER HELL

/ 50 cl



## Klosterbrauerei Andechs

Die Braukunst der Benediktiner von Andechs wurzelt in einer jahrhundertealten klösterlichen Tradition.

Bierbrauen gehörte früher wie Brotbacken zum Haushaltsalltag. Dies trifft vor allem auf die ländlich geprägten Kulturräume Süddeutschlands zu. Man braute Bier zur Eigenversorgung oder gemeinsam in den „Kommunbrauhäusern“ des Ortes, die es zum Teil heute noch in Franken und der Oberpfalz gibt.

In ökonomischer Hinsicht ist auch ein Kloster ein grosser, gemeinschaftlicher Haushalt. Somit lag es nahe, dass die Mönche in den Klöstern sehr früh schon auch Bier für den Eigenbedarf brauten. Es ist gut möglich, dass die sieben Benediktiner, die 1455 anlässlich der Klostergründung von Tegernsee nach Andechs übersiedelten, schon umfassende Kenntnisse des Brauwesens mitgebracht habe

**Trinkreife**  
**Traubensorten**  
**Passend zu**

## Degustationsnote

Seit dem Josephitag 1993 (19. März) hat das Andechser Weissbier Hell viele Freunde gefunden. Unbehandelt und natürlich hefetrüb abgefüllt, ist es ein obergäriges Bier für den Geniesser.

Zuerst zieht es den Blick mit seiner hellen Honigfarbe auf sich. Opal und fein strukturiert zeigt sich die Hefetrübung. Dazu lädt eine sehr sahnige und feinporige ein, dem hellen Weissbier vom Heiligen Berg ein Stück näher zu kommen. Für das Geruchserlebnis braucht die Nase zwei Anläufe. Treten erst markante Fruchtaromen wie Banane und Honigmelone hervor, so folgen dann feine Gewürznelken. Sehr spritzig und erfrischend trinkt sich das Andechser Weißbier Hell und überzeugt mit einem vollen und weichen Körper. Im Abgang zeigt sich ein ausgewogenes Spiel einer leichten Honigsüße und einer eleganten Säure mit einer hintergründigen Hopfenbittere, die rasch in einem harmonischen abgeht.

