

Wie man Weissbier richtig verkostet: Ein Leitfaden für Ihre Weissbierprobe



Bei einer Verkostung geht es darum, unterschiedliche Biere auf Aussehen, Geruch und Geschmack zu testen und zu beschreiben. Es handelt sich also im wahrsten Sinne des Wortes um ein sehr sinnliches Erlebnis. In jedem Fall sollten das also all jene ausprobieren, die ihre Sinne gerne einsetzen und mitreden wollen, zum Beispiel am Stammtisch mit Freunden.

Vorbereitung

Stellen Sie das Weissbier kalt, aber nicht zu kalt. Bei der Verkostung wird es etwas wärmer als normal getrunken – perfekt sind 12 °C –, dann schmeckt man am meisten. Im Idealfall verwenden Sie gleiche Gläser. Dass diese sauber sind, also weder Schmutz-, Fett- noch Spülmittelrückstände aufweisen, versteht sich von selbst. Ebenso, dass Sie die Gläser vor dem Einschenken mit kaltem Wasser ausspülen. Am besten essen Sie zwei Stunden vor der Verkostung nichts, denn dann haben Sie einen besonders ausgeprägten Geschmackssinn. Zur Neutralisation zwischen den verschiedenen Bieren brauchen Sie noch stilles Wasser. Das war's.

Jetzt geht's los

Sie haben alles soweit vorbereitet, Ihre Gäste sind da? Dann kann's losgehen. Wenn Sie sich allein auf den Geschmack konzentrieren wollen, dann kosten Sie die Biere inkognito. Dazu brauchen Sie allerdings noch jemanden, der das Einschenken übernimmt

und die Gläser für die spätere Auswertung kennzeichnet. Die in der Tabelle aufgeführten Vorschläge zur Bierbeschreibung erleichtern Ihnen die Begriffsfindung.

Aussehen

Nehmen Sie die Biere nach dem Einschenken genau unter die Lupe. Bewerten Sie Farbe und Trübung des Bieres. Der Schaum sollte feinporig, fast cremig und stabil sein.

Aroma

Jetzt zählt Ihre Nase. Achten Sie darauf, dass Sie möglichst nichts vom Geruch des Bieres ablenkt. Parfum, Kaffee und Tabak trüben Ihren Geruchssinn. Den meisten Menschen fällt es schwer, bei der Beschreibung von Gerüchen mehr Worte als „gut“ oder „schlecht“ zu verwenden. Wenn Sie sich aber intensiv damit beschäftigen, können Sie mehr als hundert Aromen in Bieren finden. Übrigens: Frauen schneiden hier oft besonders gut ab.

Geschmack

Endlich ist es soweit: Nehmen Sie jetzt einen kleinen Schluck. Lassen Sie diesen ganz bewusst auf der Zunge zergehen und spüren Sie das Prickeln, die sogenannte Rezenz. Was schmecken Sie? Wie fühlt sich das Bier an? Wenn Sie Ihre Eindrücke nun noch anhand der nebenstehenden Geschmacksskala auswerten, dann gehören Sie schon fast zu den Profis.

Speiseempfehlungen

Wie der Wein, so unterstützt auch Weissbier die Charakteristik von Speisen. Grundsätzlich gilt: helle Biere zu hellen Gerichten. Je würziger die Speise, desto hopfiger das Bier. Sauer und bitter ergänzen sich gut.

Tipps für die Bierbeschreibung

Aussehen 	Farbe	blond, hell, gold, orange, bernstein/amber, kupfer, hellbraun, braun, dunkelbraun, schwarz
	Klarheit Trübung	glanzfeln, glänzend, blank, klar, leicht opal (beginnende Trübung), opalisierend, opal, gleichmäßig, trüb, dichte Hefewolke, hat ein Depot
	Schaum	kräftige Schaumstruktur, feinporig, sahnig, feincremig, gut haltbar, stabil, haftet am Glas, Trinkringe
Aroma 	kräuterartig, zitronig, fruchtig-süß, Karamell, Kaffee, blumig, tropische Früchte, Malz, Kakao	
Geschmack 	malzaromatisch, karamellig, hopfenaromatisch, alkoholaromatisch, kräftig, süßlich, rauchig, Fruchtaromen (Zitrone, Banane, Aprikose), Gewürzaromen (Nelken, Kardamom), vollmundig, feine kräftige Struktur, erwärmend, lang anhaltend, würzig, Vanille, Marzipan, Bitterschokolade, Kakao, Kaffee, brotartig, Nougat, nussartig	
	Anrunk Spritzigkeit	leicht, schlank, weich, abgerundet, sortentypisch, vollmundig, malzaromatisch, röstmalzaromatisch (vgl. geröstetes Brot), schwer, würzig, angenehm, spritzig, prickelnd, moussierend, lebendig, frisch
	Mundgefühl (Körper)	erfrischend, weich, spritzig, prickelnd, moussierend, frisch, vollmundig, wärmend, kräftig, ölig, schlank, elegant, ausgewogen, harmonisch, weiche Süße, weicher Körper, leicht, rund, voll
	Bittere	gut eingebundene Bittere, leichte Bittere, kräftige Bittere, dominante Bittere, herb, zarte Bitternote, feine Bittere im Hintergrund, deutliche Bittere
	Abgang	ausgewogen, harmonisch ausklingend, rund, kräftig betont, trocken, nicht anhängend, feinherb, feinbitter, klingt fein aus, zitrusauer im Abgang mit Bittere, herber und bitterer Abgang, süßlich mit unterlegter Bittere, markant herb ausklingend, rauchige Note im Abgang, leicht säuerlicher Abgang, rund im Abgang, rasch ausklingend, malzig im Abgang, feine Säure mit fruchtigem Abgang, der dominant nachhängt, betonte Säure im Abgang, lang anhaltend im Abgang mit Sherry-Note

Tipps zur Verkostung

- Beginnen Sie mit dem mildesten Weissbier, schließen Sie mit dem aromatischsten ab. Wir empfehlen Ihnen daher diese Reihenfolge: TAP3 Mein Alkoholfreies, TAP2 Unsere leichte Weisse, TAP2 Mein Kristall, TAP1 Meine blonde Weisse, TAP7 Unser Original, TAP4 Mein Grünes, TAP6 Unser Aventinus, TAP5 Meine Hopfenweisse.
- Je salziger die Speise, desto milder und durstlöschender sollte das Weissbier sein.

Persönliche Bewertung

Punktevergabe: min. 1 Punkt max. 10 Punkte	Aroma von leicht bis intensiv	Körper von leicht bis strukturiert	Süße von süß bis trocken	Bittere von abwesend bis stark	Nachgeschmack von moderat bis anhaltend
TAP1 Meine blonde Weisse					
TAP2 Mein Kristall					
TAP3 Mein Alkoholfreies					
TAP4 Mein Grünes					
TAP5 Meine Hopfenweisse					
TAP6 Unser Aventinus					
TAP7 Unser Original					
TAP11 Unsere leichte Weisse					



Schneider Weisse TAP1 Meine blonde Weisse erinnert im Geruch an eine Blumenwiese. Das zitrusartige, grasige Aroma kommt vom Saphir, einer relativ neuen Hopfensorte aus der Hallertau. Heublumenkäse fñcht sich gut in diese Weissbieraromen ein.



In Olivenöl gebratener Fenchel bekommt ein süßliches Aroma mit Röstiten. Das passt sehr gut zu den feinen Malzaromen von Schneider Weisse TAP2 Mein Kristall. Die fruchtig-süße Komponente des Fenchels wird durch die Spritzigkeit des Weissbiers gut ergänzt.



Schneider Weisse TAP3 Mein Alkoholfreies ist säuerlich-malzig und hat Karamellnoten. Dazu passt Kräftiges wie Fruchtbrot, ein italienischer Nusskuchen (Torta di noci) oder auch einfach Pumpernickel mit Frischkäse.



Mit geräuchertem Lachs der Traum schlechthin: Schneider Weisse TAP4 Mein Grünes wirkt durch das spezielle Zitrusaroma vom Cascade-Hopfen leicht und erfrischend und ist doch kräftig aufgrund der Noten von Gewürznelken und Nüssen. Damit ist dieses Weissbier ein idealer Begleiter für den relativ fetthaltigen Lachs, der einen Spritzer Zitrone verträgt.



Schneider Weisse TAP5 Meine Hopfenweisse ist für die „ganz normale“ bayerische Küche nicht unbedingt ideal. Die „Hopfenbombe“ verlangt ein sehr kräftiges Pendant, das am besten scharf und süß-sauer zugleich ist. Wirklich sehr würzige Fleischpflanzerl (Chili und Tabasco verwenden) passen ideal, ebenso wie richtig scharf marinierte Spareribs.



Klassischer Blauschimmelkäse ist sehr geschmacksintensiv mit cremiger Textur. Das verträgt sich wunderbar mit den intensiv-malzigen und würzigen Aromen von Schneider Weisse TAP6 Unser Aventinus. Ein Kakao-bohnenrand am Käse ist das i-Tüpfelchen. Wer sich mit diesem Käse partout nicht anfreunden kann, sollte die Verkostung mit Zimtplätzchen ausprobieren.



Meeresfrüchte sind für den Weissbierklassiker Schneider Weisse TAP7 Unser Original schon eine gewagte Begleitempfehlung. Trotzdem: Es ist einfach eine Sensation! Natürlich passen auch Weißwürste und Schweinebraten. Aber das wäre ja keine Überraschung!



Schneider Weisse TAP11 Unsere leichte Weisse ist eine fein malzige Weissbierspezialität, die den Genießer mit Nuancen von frischen Kräutern überrascht. Der leichte Charakter des Weissbiers ergänzt sich wunderbar mit leichtem Frischkäse und Kalbstafelspitz im Wurzelsud.