

<b>Biertest: Alkoholfreies Hefeweizen, 21.03.2009 &amp; 20.04.2009, Andreas Kraiß</b>					
	<b>Aussehen</b>	<b>Geruch</b>	<b>Geschmack</b>	<b>Werte</b>	<b>Platz</b>
<b>Franziskaner</b>	- gutes Aussehen - dunkel-goldgelbe Farbe - Schaum hält gut	- guter Geruch (wie beim alkoholischen Weizen)	- sehr guter Geschmack - "alkohollos" leicht	24 kcal / 100g Folsäure: 10yg / 100g	1 (AK)
<b>Erdinger</b>	- Farbe fad-gelb - Schaum hält rel. lang	- guter rel. süßer Geruch	- süßer guter Geschmack - geschmackvoll - leicht - erfrischend	25 kcal / 100g Folsäure: 20yg / 100g	2 (AK)
<b>Sanwald</b>	- gutes Aussehen - goldgelbe Farbe - Schaum hält gut	- etwas rohbierig herb	- leicht herber Geschmack - schwerer als andere - etwas künstlicher Gesch.	__ kcal / 100g Folsäure: __yg / 100g	3 (AK)
<b>Paulaner</b>	- gutes Aussehen - goldgelbe Farbe - Schaum hält nicht lang	- wenig Geruch - riecht rohbierig - etwas stinkig	- etwas wenig Geschmack - schmeckt etwas rohbierig - nicht so spritzig	14 kcal / 100g Folsäure: 34yg / 100g	4 (AK)
<b>Schönbuch</b>	- gutes Aussehen - goldgelbe Farbe - Schaum hält nicht lang	- sehr wenig Geruch	- sehr fad - rel. Geschmacklos - etwas bitterlich - gar nicht spritzig	19 kcal / 100g Folsäure: 9yg / 100g	5 (AK)
Die Biere wurden kühl-schrank-kalt getestet und zuvor so lange gedreht bis die Hefe verteilt war					