

Helles/Lager

Brauerei Clemens Härle KG

Härle Biobier Lager Hell

Besonderheit:

Lager Hell trägt das Bio-Siegel des Landes Baden-Württemberg.














8°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen		hellgelb , leichte Trübung
	Geruch		Getreide, mild, süßliches Malz, etwas würzig
	Geschmack		milde Malz- und Lindenhonig-Aromen, feine würzige getreidige Noten
	Mundgefühl		Angenehm rund und weich
	Bittere		schöne feine herbe Abrundung
	Speiseempfehlung		Brotzeit, Geflügel, Käse mild, Pasta, Schwein
	Anlass		Sommerfest, Picknick, Feierabend, gesellige Runde

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das Bier schimmert leicht trüb in heller gelber Farbe im Glas. Oben auf sitzt eine mittelporige weiße Schaukrone aus der sich schnell ein frischer Duft nach Getreide, mildem süßlichen Malz, ein Hauch Honig und würzigen Anklängen verbreitet. Angenehm rund und weich streichelt die sehr-gut eingebundene Kohlensäure den Gaumen und präsentiert ein erfrischendes Mundgefühl. Im Geschmack kommen erst die milden Malz und dezent an Lindenhonig erinnernden Aromen zur Geltung. Diese werden dann begleitet von feinen, würzigen und getreidigen Noten. Im Finish klingt es ganz dezent herb und etwas trocken aus ohne seinen angenehm milden Grundcharakter zu verlieren.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com