

# Härle Clemens ohne Filter

**Besonderheit:**

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














8°C

Trinktemperatur



Glasform

	<b>Aussehen</b>		bernsteinfarben , Trübung (opal)
	<b>Geruch</b>		Getreide, Karamell, Waldhonig
	<b>Geschmack</b>		Karamell, reifer Apfel, Malz, Honig
	<b>Mundgefühl</b>		cremige, dezent prickelnde Textur
	<b>Bittere</b>		gute, etwas röstige Bittere im Nachtrunk
	<b>Speiseempfehlung</b>		Kalb, Käse würzig, Rind, Schwein
	<b>Anlass</b>		Seele baumeln lassen, Kamingespräch, TV Abend

Unsere Beschreibung

**Biersommelier: Klaus Artmann**



Die Farbe von Bernstein und der cremige, kompakte hellbeige Schaum stechen sofort ins Auge. Malzige Düfte nach Waldhonig und Karamell erfreuen die Nase ebenso wie die Zunge nach einem recht cremigen, weichen Antrunk. Die dezent süßen und leicht röstigen Töne des Malzes lassen an ein Honigbrot denken in Verbindung mit Karamellnuancen. Gegen Ende gewinnt man einen leicht fruchtigen Eindruck nach vollreifem Apfel. Das Bier klingt langsam aus und hinterlässt eine angenehme, leicht röstige Bittere.



Weitere Informationen:  
[www.bierentdecker.com](http://www.bierentdecker.com)