

Hefeweizen Hell

Brauerei Clemens Härle KG

Biobier Clemens Weissbier

Besonderheit:



Clemens Weissbier trägt das europäische Bio-Siegel und ist ein von dem renommierten Anbauverband Bioland zertifiziertes Produkt.



8°C
Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		bernsteinfarben , Trübung (opal)
 Geruch		Banane, Aprikose, Pfirsich und etwas süßlichen Noten nach Malz, Baguette
 Geschmack		Malz, Honig und Hefezopf in Kombination mit Aprikose, Banane und Quitte
 Mundgefühl		Cremig rund spritzig
 Bittere		spielt keine Rolle
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Kalb, Käse mild, Schwein
 Anlass		Sommerfest, gesellige Runde, Seele baumeln lassen, Frühschoppen

Unsere Beschreibung



Biersommelier: Klaus Artmann



Die dichte, feinporige und lang im Glas stehende dezent cremefarbene Schaumkrone thront auf dem kräftig honig-bernsteinfarbenen trüben Weißbier. Im Duft geben sich die fruchtigen Noten nach Banane, Aprikose, Pfirsich und etwas Orange die Hand mit den milden süßlichen Noten nach Malz, Baguette und Karamell. Cremig rund tänzelt das Bier am Gaumen und zeigt eine deutliche erfrischende Rezens. Im Geschmack zeigen sich die milden Aromen nach Malz, Honig Hefezopf in Kombination mit den fruchtigen Eindrücken nach Aprikose, Banane und Quitte. Schön abgerundet wird dieser fruchtig-frische Mix durch leicht würzige an Nelken erinnernde Aromen im Hintergrund. Fruchtig und frisch klingt es leicht trocken aus und regt gleich zum nächsten Schluck an. Perfekt stimmiger Gesamteindruck aus Farbe, Stimmung, Duft und Geschmack.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

