BIER ENTDECKER

Export/Spezial

Brauerei Clemens Härle KG

Clemens Spezial

Besonderheit:
eingebraut nach einem alten Rezept des Gründers unserer Brauerei - mit den allerbesten Rohstoffen von Hier

9°C

Trinktemperatur

Glasform

Aussehen		kupfer , glanzfein
Geruch		Röstmalz, Schwarzbrot, Kastanienhonig
Geschmack		kräftig, cremig, leichte Röstbittere
Mundgefühl		kräftig, cremig
Bittere		leichte Röstbittere
Speiseempfehlung		Asiatisch, Brotzeit, Käse würzig, Schwein
Anlass		Picknick, Feierabend, gesellige Runde, Frühschoppen

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Frank Di Marco

Der naturweiße Schaum bedeckt mittelporig und anhaftend den Körper, der in einem kräftigen Rotgold glänzt. Es dufted nach kräftigem Röstmalz, Schwarzbrot sowie Kastanienhonig, der den Röstnoten eine feine Süße verleiht. Nach der feinen Perlage im Antrunk ist das Bier im Mund vollmundig und cremig mit einer feinen Röstbittere. Der Nachtrunk ist anhaltend mit einer anhaltenden Bittere.

Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

© GEFAKO GmbH & Co KG

powered by GEFAKO GEDIG