

Kellerpils

Brauerei Clemens Härle KG

Härle Biobier Natur Pils

Besonderheit:

Bioland, Bio Baden-Württemberg zertifiziert














8°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		gelb , starke Trübung
 Geruch		Zitrone, Gras, Heu
 Geschmack		Zitrone, Gras, Limette
 Mundgefühl		kräftig prickelnde, erfrischende Textur
 Bittere		kräftige und anhaltende Hopfenbittere
 Speiseempfehlung		Aperitif, Fisch & Meeresfrüchte, Kalb, Salat
 Anlass		Sommerfest, gesellige Runde, Party

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das gelbe, naturtrübe Pils mit seiner feinporigen und stabilen Schaumkrone erfreut die Nase mit hopfigen Düften nach Zitrone, Heu und Gras. Der sehr erfrischende und deutlich prickelnde Antrunk setzt sich auch auf der Zunge fort. Der schlanke Körper des Biers trifft genau auf die Bitterrezeptoren am Ende der Zunge und kitzelt sie mit seinen hopfigen Bitternoten, die sehr gut unterlegt sind mit den typischen Aromen nach Zitrone und Limette und einem Hauch Heu. Die ausgeprägte Bittere klingt sehr nachhaltig aus.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com