

Dunkel

Riedenburger Brauhaus Michael Krieger KG

Plankstettener Dunkles

Besonderheit:

ökologisch gebraut, unfiltriert



7°C

Trinktemperatur



Glasform



Aussehen

kupfer , Trübung (opal)



Geruch



Zartbitterschokolade,
Lakritz, Malz, Vanille,
Karamell



Geschmack



Karamell, Marzipan, Honig,
Kakao



Mundgefühl



cremig-weiche Textur



Bittere



feine Röstbittere im Abgang



Speiseempfehlung

Käse würzig, Lamm,
Schokolade, Wild



Anlass

Feierabend, Seele baumeln
lassen, Kamingespräch, TV
Abend

Unsere Beschreibung

Die Farbe des Bieres besticht mit orangenen Kupfertönen und roten Lichtern, über denen eine hellbeige kompakte Schaumkrone schwebt. Sehr kräftige Düfte aus Schokolade, Marzipan und Karamell steigen auf, der Antrunk ist weich und cremig. Auf der Zunge findet man elegante, herb-röstige Nuancen von Karamell, Honig und einer Nussmischung wieder mit einer fein eingebundenen Säure, die die Aromatik verstärkt. Es hallt langsam aus und hinterlässt eine Andeutung von gebrannten Mandeln.



Weitere Informationen:

www.bierentdecker.com