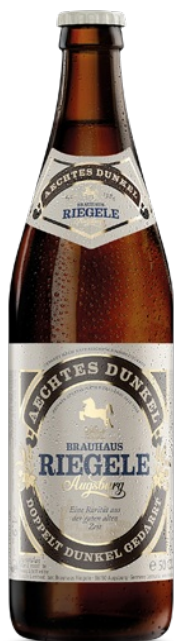


Dunkel

Brauerei S.Riegele Inh. Riegele KG

Riegele Aechtes Dunkel



8°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen	braun , klar
	Geruch	 Röstmalz, Kakao, Pflaume
	Geschmack	 Röstmalz, Pflaume, Kaffee
	Mundgefühl	 ausgewogen, rund
	Bittere	 dezent, feinherb ergänzend
	Speiseempfehlung	Brotzeit, Dessert, Rind, Wild
	Anlass	Grillen, Feierabend, gesellige Runde

Unsere Beschreibung

Das Aechte Dunkel hat eine rotbraune warme Farbe und ist filtriert. Also vielleicht gar nicht so undurchdringlich dunkel wie so mancher denken könnte. Im Duft zeigen sich sofort dunkle Aromen nach geröstetem Malz, Kakao, ganz dezent Kaffee und im Hintergrund etwas Pflaumen und Süße. Beim Trinken zeigt sich ein gelungenes Zusammenspiel der süßlich malzigen Aromen mit den starken herben Röst- (Kaffee, Kakao) und den dezenten Hopfennoten. Abgerundet wird das Geschmacksprofil von einem leichten Säurespiel, das etwas an die Säure beim Kaffee erinnert. Dieses ausgewogene Miteinander zeigt sich auch im Nachtrunk.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com