

Dunkel

Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co. KG
Sandersdorfer Bio Dunkel



10°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen	kupfer , klar
	Geruch	 Malz, Karamell, Schokolade
	Geschmack	 Malz, Karamell, Vanille, Zartbitterschokolade
	Mundgefühl	 weiche, sehr dezent prickelnde Textur
	Bittere	 röstige Bittere im Nachtrunk
	Speiseempfehlung	Käse würzig, Rind, Schokolade, Wild
	Anlass	Feierabend, Seele baumeln lassen, Kamingespräch

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das klare Dunkle zeigt sich im Glas mit einer herrlichen rotbraunen Farbe und einer hellbeigen feinen Schaumkrone. Für die Nase bietet es dunkle Aromen von Malzbonbon, Karamell und zartbitterer Schokolade. Nach dem weichen und nur dezent prickelnden Antrunk kann sich auch die Zunge an der ausgewogenen Malzaromatik erfreuen - Zartbitterschokolade vereint sich harmonisch mit einem von Hauch von Vanille und einer malzigen Karamellnote. Eine sehr angenehme röstige Bittere rundet das Bier im Nachtrunk ab.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com