

Dunkel

Dachsenfranz Biermanufaktur GmbH & Co.KG

Dachsenfranz Dunkel

Besonderheit:

Die Brauer mit Leib und Seele














9°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen		kupfer , klar
	Geruch		Röstmalz, Zartbitterschokolade, Karamell, Espresso
	Geschmack		Zartbitterschokolade, Kaffee, Karamell
	Mundgefühl		weiche, dezent prickelnde Textur
	Bittere		feine Röstbittere im Nachtrunk
	Speiseempfehlung		Käse würzig, Rind, Schokolade, Wild
	Anlass		Feierabend, Seele baumeln lassen, Kamingsgespräch

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Eine Freude für das Auge ist dieses kastanienfabene, kupferrote Dunkle mit seiner hellbeigen, stabilen Schaumkrone. Eine "dunkle" Aromatik von Zartbitterschokolade, Karamell und Espresso kitzeln die Nase und wecken Erwartungen. Nach dem weichen und dezent prickelnden Antrunk breiten sich diese röstmalzbasierten Töne nach Schokolade und Kaffee auch auf der Zunge aus und werden ergänzt von süßlich-malzigen Karamellnoten. Mit einer feinen röstigen Bittere klingt das Bier langsam aus.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com