

Dunkel

Staatliches Hofbräuhaus in München

# Hofbräu Dunkel

**Besonderheit:**

Brauverfahren: Dekotionsmaisverfahren, Kaltgärverfahren



8°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		braun , klar
 <b>Geruch</b>		getreidige Malztöne, Milchkaramell
 <b>Geschmack</b>		würzig, intensive Karamellaromen, Röstnoten
 <b>Mundgefühl</b>		Fein rezente Textur
 <b>Bittere</b>		milde, röstige Bittere im Abgang
 <b>Speiseempfehlung</b>		Brotzeit, Käse würzig, Schokolade, Wild
 <b>Anlass</b>		Feierabend, gesellige Runde, Seele baumeln lassen, Kaminesgespräch

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



Ein cremefarbener, poriger Schaum bedeckt einen klaren, espressofarbenen Körper, welcher mit schillernden Rotreflexen durchzogen ist. Der Geruch der Bierspezialität aus München ist geprägt von einer Mischung aus getreidigen Malztönen und süßen Karamellnoten, die etwas an Dulce de Leche erinnern. Der Antrunk ist sehr cremig und trotzdem erfrischend. In einem vollen Körper eingebettet finden sich intensive Karamellaromen und feine Röstnoten wider, die zum Ende hin intensiver werden und ein rundes Finale ohne kratzige Bittere einläuten.



Weitere Informationen:  
[www.bierentdecker.com](http://www.bierentdecker.com)