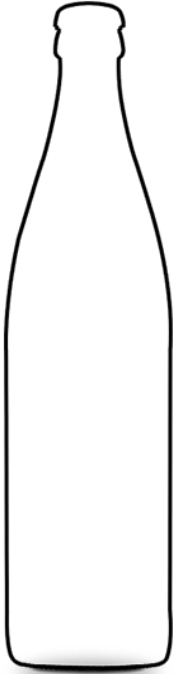













Dunkel

Blank's Brauerei  
**Blank's Spezial Dunkel**



9°C  
Trinktemperatur



 <b>Aussehen</b>		braun , leichte Trübung
 <b>Geruch</b>		Brot, Röstaromen, Malz, Haselnuss
 <b>Geschmack</b>		dunkle Schokolade, Röstmalz, Nüsse, würzig
 <b>Mundgefühl</b>		weich, rund, cremig, lebendig
 <b>Bittere</b>		feine Bittere mit herben Röstnoten
 <b>Speiseempfehlung</b>		Dessert, Lamm, Rind, Wild
 <b>Anlass</b>		Grillen, Feierabend, gesellige Runde, Seele baumeln lassen

Unsere Beschreibung



**Biersommelier: Klaus Artmann**



Ein warmes dunkles braun mit rotem mattem Schimmer erfüllt das Glas und schon entsteht eine elfenbeinfarbene cremige Schaumkrone. Der Geruch ist geprägt von Brot, Röstaromen, Malz und Haselnuss. Vom ersten Antrunk weg ist es weich, rund, cremig, und trotzdem stets lebendig und frisch. Grandios balanciert zeigt sich im Geschmack ein Mix an dunklen Aromen nach dunkler Schokolade, Röstmalz, Nüsse und würzige Noten. Im Nachtrunk zeigen sich noch angenehme herbe Noten und alles zusammen animiert sofort zum nächsten Schluck. Wunderbar!



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

