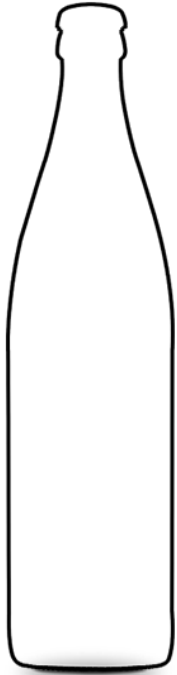


Dunkel

Dachsenfranz Biermanufaktur GmbH & Co.KG
Dachsenfranz Dunkel



Besonderheit:

Die Brauer mit Leib und Seele



9°C
Trinktemperatur



 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, Kamingespräch

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Eine Freude für das Auge ist dieses kastanienfarbene, 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

