

Kellerbier Dunkel

Biermanufaktur Engel GmbH & Co. KG
Engel Kellerbier dunkel



8°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		braun , starke Trübung
 Geruch		Kaffee, Haselnuss, Sherry, Pflaume, dunkles Karamell
 Geschmack		Röstaromen, Toast, Rosinen, Süßholz
 Mundgefühl		Kräftige Röstaromen
 Bittere		lang anhaltende, kräftige Röstbittere
 Speiseempfehlung		Pasta, Rind, Schokolade, Wild
 Anlass		Grillen, Feierabend, gesellige Runde, Kamingespräch

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Frank Di Marco



Leicht verdichtet und anhaftend bedeckt der karamellfarbene Schaum etwas flüchtig den rotbraunen Körper mit zarten Reflexen. Kräftige dunkle Noten steigen in die Nase: Kaffee, Sherry sowie dunkles Karamell, umspielt von Pflaume und dunklem Karamell. Der Antrunk überzeugt mit einer feinen Perlage. Die vollmundigen Röstaromen verbinden sich mit Toast, Rosinen und Süßholz. Im Abgang dominiert eine lang anhaltende, kräftige Röstbittere.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com