

Dunkel

Brauhaus Faust KG

Faust Schwarzviertler

Besonderheit:

Dekoktionsverfahren, offene Gärung














8°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		kupfer , glanzfein
 Geruch		Röstmalz, Zartbitterschokolade, Karamell, Vanille
 Geschmack		Röstmalz, Karamell, Schokolade, leichte Rauchnote
 Mundgefühl		cremig-weiche Textur
 Bittere		feine Röstbittere im Abgang
 Speiseempfehlung		Dessert, Lamm, Schokolade, Wild
 Anlass		Hochzeit, Seele baumeln lassen, Kamingespräch

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Die kupferrote Farbe, die hellbeige, kompakte Schaumkrone - beides erfreut das Auge und weckt Erwartungen. Auch die Nase wird gekitzelt mit den Röstaromen des Malzes, den Schokoladen- und Karamellnoten sowie einem Hauch von Vanille und anderen Gewürzen. Mild umhüllt das Bier die Zunge und überzieht den Gaumen mit den Aromen von Zartbitterschokolade, Röstmalz und einer sehr eleganten und feinen Rauchnote. Eine gut ausgewogene dezente Röstbittere beendet den Genuss des Biers.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com