

Dunkel

Flensburger Brauerei Emil Petersen GmbH & Co. KG  
**Flensburger Dunkel**














10°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		kupfer , glanzfein
 <b>Geruch</b>		Karamell, Waldhonig, Nougat
 <b>Geschmack</b>		Röstmalz, Karamell, Nougat, sehr dezente Kaffeenote
 <b>Mundgefühl</b>		leicht cremige, feine Textur
 <b>Bittere</b>		feine Röstbittere im Nachtrunk
 <b>Speiseempfehlung</b>		Käse würzig, Lamm, Rind, Schokolade
 <b>Anlass</b>		Seele baumeln lassen, Kamingsgespräch, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Die Farbe dieses Dunklen schwankt zwischen einem schönen Kupferrot und Kastanienbraun, der beigeweiße Schaum ist sehr feinporig und stabil. In die Nase steigen sehr malzige Nuancen von Karamell, Nougat und dunklem Waldhonig. Der Antrunk mutet mild und wenig rezent an und geht auf der Zunge über in einen weichen Geschmack nach Röstmalzen, unterstützt von sehr angenehmen Akzenten von Nougatschokolade und Karamell sowie feinstem Kaffee. Mit einer sehr dezenten Malzbittere verabschiedet sich das Bier nachhaltig ausklingend.



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