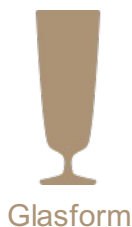













Kellerbier Dunkel

Fürst Wallerstein Brauhaus GmbH  
**Fürst Wallerstein**  
**Landsknechtbier**



7°C  
 Trinktemperatur



 <b>Aussehen</b>		kupfer , leichte Trübung
 <b>Geruch</b>		Malz, Zartbitterschokolade, Karamell, reife rote Beeren
 <b>Geschmack</b>		Malz, Schokolade, Kakao
 <b>Mundgefühl</b>		fein prickelnde, cremige Textur
 <b>Bittere</b>		leichte Röstbittere im Nachtrunk
 <b>Speiseempfehlung</b>		Brotzeit, Gemüse, Pasta, Rind
 <b>Anlass</b>		Feierabend, gesellige Runde, Seele baumeln lassen

Unsere Beschreibung

**Biersommelier: Klaus Artmann**



Der herrliche Kupfertön und der feinporige beige Schaum des leicht trüben Kellerbiers sind ein Genuss fürs Auge. Aus dem Glas steigen intensive Düfte nach Malz, Karamell und Bitterschokolade, aber auch ein zarter Anklang von reifen roten Beeren. Fein cremig im Anrunk bleibt das Kellerbier zart und mild auf der Zunge und das dezente Röstaroma wird unterlegt von dunklen Schokoladen- und Kakaotönen, die mit einer ganz feinen Mokkanote ausklingen.



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

