












Dunkel

Herbsthäuser Brauerei Wunderlich KG  
Herbsthäuser Alt-Fränkisch



9°C  
Trinktemperatur



 <b>Aussehen</b>		braun , klar
 <b>Geruch</b>		Karamell, Malz, Röstmalz
 <b>Geschmack</b>		Malz, dunkler Honig, Karamell, Röstaromatik
 <b>Mundgefühl</b>		weiche, leicht cremige Textur
 <b>Bittere</b>		ganz dezente Rösbittere
 <b>Speiseempfehlung</b>		Brotzeit, Rind, Schokolade, Wild
 <b>Anlass</b>		Seele baumeln lassen, Kamingsgespräch, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Die herrliche kastanienbraune Farbe erfreut das Auge. Während malzige Aromen nach Karamell mit feinen Röstnoten in die Nase steigen, umhüllt das mild rezente Dunkle im Antrunk cremig und weich die Zunge und breitet sich mit seinen würzigen Malzaromen nach Karamell und Waldhonig weit im Mund aus. Ganz dezent nimmt man eine Rösbittere wahr, die den kräftigen Malzcharakter wunderbar unterstreicht und hervorhebt.



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