

Dunkel

Staatliches Hofbräuhaus in München

Hofbräu Dunkel

Besonderheit:

Brauverfahren: Dekotionsmaischverfahren, Kaltgärverfahren



8°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		braun , klar
 Geruch		getreidige Malztöne, Milchkaramell
 Geschmack		würzig, intensive Karamellaromen, Röstnoten
 Mundgefühl		Fein rezente Textur
 Bittere		milde, röstige Bittere im Abgang
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Käse würzig, Schokolade, Wild
 Anlass		Feierabend, gesellige Runde, Seele baumeln lassen, Kamingespräch

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



Ein cremefarbener, poriger Schaum bedeckt einen klaren, espressofarbenen Körper, welcher mit schillernden Rotreflexen durchzogen ist. Der Geruch der Bierspezialität aus München ist geprägt von einer Mischung aus getreidigen Malztönen und süßen Karamellnoten, die etwas an Dulce de Leche erinnern. Der Antrunk ist sehr cremig und trotzdem erfrischend. In einem vollen Körper eingebettet finden sich intensive Karamellaromen und feine Röstnoten wider, die zum Ende hin intensiver werden und ein rundes Finale ohne kratzige Bittere einläuten.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com