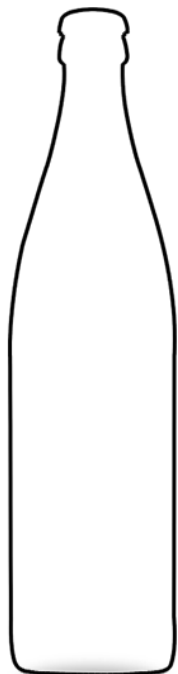


Dunkel

Radeberger Gruppe KG

Kloster Scheyern Gold Dunkel



9°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen		braun , glanzfein
	Geruch		Karamalz, Milchkaramell, Waldhonig, Espresso
	Geschmack		Bisquit, Karamell, Espresso
	Mundgefühl		unterschwellige Rezenz
	Bittere		dezente Röstbittere im Abgang
	Speiseempfehlung		Brotzeit, Käse würzig, Schokolade, Schwein
	Anlass		Feierabend, gesellige Runde, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



Ein leuchtendes, glanzfeines Kastanienbraun mit feurigen Rotreflexen erfüllt das Glas, worauf eine elfenbeinfarbene, feinporige Schaumkrone zu finden ist. Der Geruch ist geprägt von dunklem Malz und Karamell, was in Kombination ein wenig an Karamalz erinnert. Aber auch süßliche Noten nach Waldhonig und feinröstige Espressotöne sind zu erschnuppern. Vom Antrunk an ist es weich, rund und cremig, ohne zu lasch zu wirken. Ausgezeichnet balanciert zeigt sich im Geschmack eine Komposition aus Bisquit, Karamell und Espresso. Im Nachtrunk zeigen sich die Röstmalznoten in gesteigerter Intensität bis zum Finale, welches sofort zum nächsten Schluck animiert.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com