

Dunkel

Königsbräu Majer GmbH & Co. KG

Königsbräu Dunkel



8°C

Trinktemperatur



Glasform

| | | |
|---|---|---|
|  Aussehen | | kupfer , glanzfein |
|  Geruch |  | Karamell, frische Brotkruste, Malz, Haselnuss |
|  Geschmack |  | Waldhonig, Karamell, Nuss, etwas Kaffee |
|  Mundgefühl |  | weiche und dezent prickelnde Textur |
|  Bittere |  | feine Röstbittere im Nachtrunk |
|  Speiseempfehlung | | Brotzeit, Käse würzig, Lamm, Rind |
|  Anlass | | gesellige Runde, Seele baumeln lassen, TV Abend |

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Der hellbeige, feinporige Schaum setzt dem kupferfarbenen, glanzfeinen Dunklen eine herrliche Krone auf. Sehr angenehme Malznoten nach Karamell, frischer Brotkruste und Nüssen erfreuen die Nase. Weich und angenehm erreicht das Bier die Zunge, und auch dort finden sich malzbasierte Aromen von Karamell, Waldhonig und Haselnüssen. Mit einer leicht röstigen Kaffeernote und einer feinen Bittere klingt das Bier langsam aus.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com