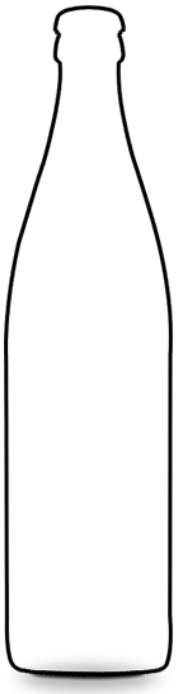
BIER ENTDECKER

Kellerbier Dunkel

Krombacher Brauerei Bernhard Schadeberg GmbH & Co. KG

Krombacher Brautradition Naturtrübes Dunkel



8°C

Trinktemperatur

Glasform

Aussehen		kupfer , Trübung (opal)
Geruch		Malz, leichte Röstnote, Karamell
Geschmack		Röstmalz, Karamell, Brot
Mundgefühl		weiche und dezent prickelnde Textur
Bittere		sehr feine Röstbittere im Nachtrunk
Speiseempfehlung		Gemüse, Pasta, Rind, Schwein
Anlass		Feierabend, gesellige Runde, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann

Kupferfarben und naturtrüb, so präsentiert sich dieses dunkle Kellerbier im Glas. Leichte Röstnoten, unterlegt mit Karamell, steigen in die Nase. Der Antrunk ist sehr mild und weich. Auf der Zunge finden sich ebenfalls die leicht röstigen Aromen wieder in Verbindung mit dem Geschmack nach frischem Bauernbrot und etwas Karamell. Das Bier klingt mit einer sehr dezenten Röstbittere aus.

Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

© GEFAKO GmbH & Co KG

powered by GEFAKO GEDIG