

Kellerbier Dunkel

Krombacher Brauerei Bernhard Schadeberg GmbH & Co. KG

## Krombacher Brautradition Naturtrübes Dunkel



8°C

Trinktemperatur



Glasform

	<b>Aussehen</b>		kupfer , Trübung (opal)
	<b>Geruch</b>		Malz, leichte Röstnote, Karamell
	<b>Geschmack</b>		Röstmalz, Karamell, Brot
	<b>Mundgefühl</b>		weiche und dezent prickelnde Textur
	<b>Bittere</b>		sehr feine Röstbittere im Nachtrunk
	<b>Speiseempfehlung</b>		Gemüse, Pasta, Rind, Schwein
	<b>Anlass</b>		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](http://www.bierentdecker.com)