

Dunkel

Konrad Krug Brauerei und Tanzsaal GmbH
Krug-Bräu Lager



8°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		braun , klar
 Geruch		Lakritze, Kakao, Kaffee
 Geschmack		Karamell, Schokolade, sehr dezente Rauchnote
 Mundgefühl		weiche, sehr dezent prickelnde Textur
 Bittere		feine Röstbittere im Nachtrunk
 Speiseempfehlung		Lamm, Pasta, Rind, Schokolade
 Anlass		gesellige Runde, Seele baumeln lassen, Kamingespräch

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das dunkle Lager zeigt sich dem Auge mit einer schönen braunen Farbe, die im Licht rötliche Lichter ausbildet, sowie mit einer sehr feinporigen beigen Schaumkrone. Der Duft von Kakaobohnen und Lakritze steigt in die Nase, ein wenig Kaffee ist auch dabei. Der weiche Antrunk weist eine nur milde Rezenz auf. Geschmacklich bietet dieses Bier eine gelungene Kombination aus Karamell, Kakao und Schokolade, sehr fein unterlegt von einer etwas rauchigen Note. Eine sehr milde, aber dennoch spürbare Röstbittere ist am Ende noch zu schmecken.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com