

Dubbel

Anheuser-Busch InBev Deutschland GmbH & Co. KG
Leffe Brune



9°C
Trinktemperatur



Unsere Beschreibung

Die roten Lichter in dem dunkelbraunen Abteibier sind ein Highlight fürs Auge. Der Schaum steht fest und stabil. Düfte nach Karamell und Kandis, angenehm unterlegt von fruchtigen Elementen wie Pflaume und Brombeere treffen auf die Nase. Nach dem weichen und nur dezent prickelnden Antrunk genießt man auch auf der Zunge die dunklen Elemente der Geschmacksvielfalt - Trockenfrüchte wie Pflaumen und Rosinen, schwarze Brombeeren und dazu noch eine Nuance Kaffee. Nur sehr langsam und ohne Bittere klingt das Bier aus und hinterlässt eine harmonische Komposition im Mund.

 Aussehen		braun , klar
 Geruch		Karamell, Pflaumen, Kandis, Brombeeren
 Geschmack		Trockenfrüchte, Karamell, Brombeeren, Kaffee
 Mundgefühl		cremige, dezent prickelnde Textur
 Bittere		sehr dezente Bittere im Abgang
 Speiseempfehlung		Dessert, Digestif, Käse würzig, Wild
 Anlass		Hochzeit, Seele baumeln lassen, Kamingespräch



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com