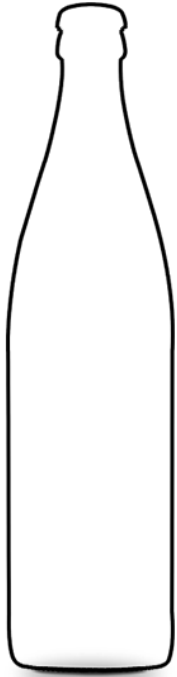


Dunkel

Brauhaus Zollernalb GmbH

Lehner Spezial-dunkel













8°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		hellbraun , klar
 Geruch		Geröstetes Brot, Bisquit, dezent nussig
 Geschmack		Geröstetes Brot, Karamell, Bitterschokolade
 Mundgefühl		Prickelnde Textur
 Bittere		Feine Röstbittere im Abgang
 Speiseempfehlung		Käse mild, Lamm, Schokolade, Wild
 Anlass		Feierabend, gesellige Runde, Seele baumeln lassen

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



Die Farbe des Bieres besticht mit satten Haselnusstönen durchzogen von rötlichen Reflexen in einem blanken Körper. Darüber thront eine cremefarbige, feinporige Schaumkrone. Überraschend milde, süße Düfte nach geröstetem Brot, Bisquit und nussiger Kastanie steigen in die Nase und regen an, den ersten Schluck zu nehmen. Nach dem prickelnden Antrunk dominieren auf der Zunge zunächst dunkle, an Brotkruste erinnernde Malztöne sowie herb-röstige Nuancen von Karamell. Eine fein eingebundenen Säure verstärkt die Aromatik. Im Abgang kommt immer mehr die feine Röstbittere zur Geltung, welche das Bier harmonisch ausklingen lässt.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com