BIER ENTDECKER

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

© GEFAKO GmbH & Co KG

powered by GEFAKO GEDIG