

Dunkel

Riedenburger Brauhaus Michael Krieger KG  
**Plankstettener Dunkles**

**Besonderheit:**

ökologisch gebraut, unfiltriert



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		kupfer , Trübung (opal)
 <b>Geruch</b>		Zartbitterschokolade, Lakritz, Malz, Vanille, Karamell
 <b>Geschmack</b>		Karamell, Marzipan, Honig, Kakao
 <b>Mundgefühl</b>		cremig-weiche Textur
 <b>Bittere</b>		feine Röstbittere im Abgang
 <b>Speiseempfehlung</b>		Käse würzig, Lamm, Schokolade, Wild
 <b>Anlass</b>		Feierabend, Seele baumeln lassen, Kamingespräch, TV Abend

Unsere Beschreibung

Die Farbe des Bieres besticht mit orangenen Kupfertönen und roten Lichtern, über denen eine hellbeige kompakte Schaumkrone schwebt. Sehr kräftige Düfte aus Schokolade, Marzipan und Karamell steigen auf, der Antrunk ist weich und cremig. Auf der Zunge findet man elegante, herb-röstige Nuancen von Karamell, Honig und einer Nussmischung wieder mit einer fein eingebundenen Säure, die die Aromatik verstärkt. Es hallt langsam aus und hinterlässt eine Andeutung von gebrannten Mandeln.



Weitere Informationen:  
[www.bierentdecker.com](http://www.bierentdecker.com)