

Dunkel

Schloßbrauerei Reckendorf

Reckendorfer Dunkel














10°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		braun , klar
 Geruch		Milkschokolade, Malz, Karamell
 Geschmack		Karamell, Milkschokolade, Lakritz, Brotkruste
 Mundgefühl		leicht cremige, feine Textur
 Bittere		kaum schmeckbare Bittere
 Speiseempfehlung		Käse würzig, Rind, Schokolade, Wild
 Anlass		gesellige Runde, Seele baumeln lassen, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das braune Dunkelbier mit seiner sehr feinporigen und stabilen Schaumkrone duftet nach einer guten Kombination aus Milkschokolade, Karamell und Malzbonbon. Der cremig-weiche Antrunk mit nur milder Rezenz weist diese dunkle Aromatik auch auf der Zunge aus. So schmeckt man neben Karamell und Schokolade auch ein wenig Lakritze und einen getreidigen Hauch von frischer Brotkruste. Sehr sanft und ohne nennenswerte Bittere verabschiedet sich das Bier.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com