

Riedenburger Brauhaus Michael Krieger KG
Riedenburger Dolden Dark

Besonderheit:

ökologisch gebraut, unfiltriert



13°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		tiefschwarz , sehr starke Trübung (opak)
 Geruch		Zartbitterschokolade, Lakritz, Espresso, Vanille
 Geschmack		dunkle Schokolade, Kaffee, Röstmalz, Gewürze
 Mundgefühl		cremig-weiche Textur
 Bittere		röstige Bittere wahrnehmbar
 Speiseempfehlung		Dessert, Digestif, Schokolade, Wild
 Anlass		Hochzeit, Seele baumeln lassen, Kamingespräch

Unsere Beschreibung

Geheimnisvoll und tiefschwarz gleitet dieses Porter ins Glas und entwickelt eine herrlich kompakte, cremige Schaumkrone. Erwartungsvoll atmet man die dichten Aromen von dunkler Schokolade und Kaffee ein, bevor man das Bier cremig und samtig auf die Zunge gleiten lässt. Der gesamte Mund ist erfüllt von Kakao, Zartbitterschokolade und feinstem Lakritz, man ahnt eine Gewürzmischung aus Vanille und Zimt. Im Abgang baut sich ein malzig-röstiges Aroma auf mit einer fein-herben Bittere, die eine intensive Geschmacksnote nach Espresso hinterlässt.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com