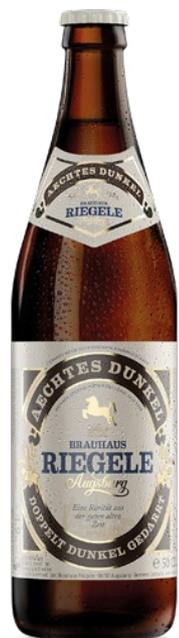


Dunkel



8°C

Trinktemperatur



Glasform

Brauerei S.Riegele Inh. Riegele KG  
**Riegele Aechtes Dunkel**

	<b>Aussehen</b>		braun , klar
	<b>Geruch</b>		Röstmalz, Kakao, Pflaume
	<b>Geschmack</b>		Röstmalz, Pflaume, Kaffee
	<b>Mundgefühl</b>		ausgewogen, rund
	<b>Bittere</b>		dezent, feinherb ergänzend
	<b>Speiseempfehlung</b>		Brotzeit, Dessert, Rind, Wild
	<b>Anlass</b>		Grillen, Feierabend, gesellige Runde

Unsere Beschreibung

Das Aechte Dunkel hat eine rotbraune warme Farbe und ist filtriert. Also vielleicht gar nicht so undurchdringlich dunkel wie so mancher denken könnte. Im Duft zeigen sich sofort dunkle Aromen nach geröstetem Malz, Kakao, ganz dezent Kaffee und im Hintergrund etwas Pflaumen und Süße. Beim Trinken zeigt sich ein gelungenes Zusammenspiel der süßlich malzigen Aromen mit den starken herben Röst- (Kaffee, Kakao) und den dezenten Hopfennoten. Abgerundet wird das Geschmacksprofil von einem leichten Säurespiel, das etwas an die Säure beim Kaffee erinnert. Dieses ausgewogene Miteinander zeigt sich auch im Nachtrunk.



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