Dunkel

Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co. KG

Sandersdorfer Bio Dunkel

10°C

Trinktemperatur

Glasform

Aussehen	kupfer , klar
Geruch	Malz, Karamell, Schokolade
Geschmack	Malz, Karamell, Vanille, Zartbitterschokolade
Mundgefühl	weiche, sehr dezent prickelnde Textur
Bittere	röstige Bittere im Nachtrunk
Speiseempfehlung	Käse würzig, Rind, Schokolade, Wild
Anlass	Feierabend, Seele baumeln lassen, Kamingespräch

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann

Das klare Dunkle zeigt sich im Glas mit einer herrlichen rotbraunen Farbe und einer hellbeigen feinen Schaumkrone. Für die Nase bietet es dunkle Aromen von Malzbonbon, Karamell und zartbitterer Schokolade. Nach dem weichen und nur dezent prickelnden Antrunk kann sich auch die Zunge an der ausgewogenen Malzaromatik erfreuen - Zartbitterschokolade vereint sich harmonisch mit einem von Hauch von Vanille und einer malzigen Karamellnote. Eine sehr angenehme röstige Bittere rundet das Bier im Nachtrunk ab.

Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

© GEFAKO GmbH & Co KG

powered by GEFAKO GEDIG