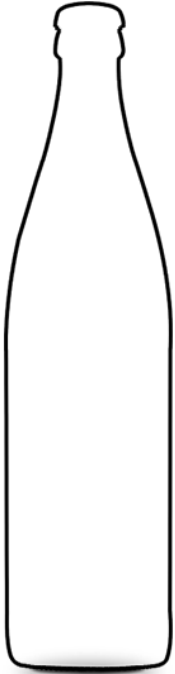


Dunkel

Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co. KG  
**Sandersdorfer Bio Dunkel**






10°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		kupfer , klar
 <b>Geruch</b>		Malz, Karamell, Schokolade
 <b>Geschmack</b>		Malz, Karamell, Vanille, Zartbitterschokolade
 <b>Mundgefühl</b>		weiche, sehr dezent prickelnde Textur
 <b>Bittere</b>		röstige Bittere im Nachtrunk
 <b>Speiseempfehlung</b>		Käse würzig, Rind, Schokolade, Wild
 <b>Anlass</b>		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](http://www.bierentdecker.com)