BIER ENTDECKER

Dunkel

Kaiser Bräu GmbH & Co. KG

# Schinner Braunbier

10°C

Trinktemperatur

Glasform

| | |
|---|---|
| **Aussehen** | braun , klar |
| **Geruch** | dunkles Karamel, Schwarzbrot, Röstaromen |
| **Geschmack** | dunkles Karamell, weiche Röstaromatik, geröstete Haselnüsse |
| **Mundgefühl** | cremig, weich, geschmeidig, rund |
| **Bittere** | im Hintergrund |
| **Speiseempfehlung** | Dessert, Lamm, Pasta, Schwein |
| **Anlass** | Feierabend, Seele baumeln lassen, Kamingespräch |

## Unsere Beschreibung

**Biersommelier: Klaus Artmann**

Eine cremefarbene, weiche Schaumkrone bettet sich auf das kastanienbraune Bier, das im Licht tiefrot schimmert. Im Duft mischen sich dunkle Karamellaromen mit süßem Malz und milder Röstigkeit. Das Bier umschmeichelt den Gaumen mit seiner cremig weichen Textur und seiner charaktervollen Aromatik aus Schwarzbrot, gerösteten Haselnüssen und einer leichten Röstbittere im Hintergrund. Ein Bier für genussreiche Stunden.

Weitere Informationen:
**www.bierentdecker.com**

© GEFAKO GmbH & Co KG

powered by GEFAKO GEDIG