BIER ENTDECKER

Kellerbier Dunkel

Kaiser Bräu GmbH & Co. KG

Schinner Kellerbier unfiltriert

8°C

Trinktemperatur

Glasform

Aussehen		kupfer , Trübung (opal)
Geruch		Röstmalz, Karamell, Haselnuss
Geschmack		Röstmalz, Karamell, Kaffee, Zartbitterschokolade
Mundgefühl		cremige, dezent prickelnde Textur
Bittere		Röstbittere im Nachtrunk gut wahrnehmbar
Speiseempfehlung		Käse würzig, Lamm, Rind, Schokolade
Anlass		Hochzeit, Seele baumeln lassen, Kamingespräch

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann

Die kastanienrote Farbe sticht als erstes ins Auge. Duch die kompakte, cremig weiße Schaumkrone brechen Aromen von Karamell und gerösteten Haselnüssen hervor. Der weiche Antrunk erfreut die Zunge ebenso wie die harmonische Geschmacksvielfalt des gerösteten Malzes - Karamell, Zartbitterschokolade, ein Hauch Espresso und dezente Gewürznoten wechseln sich sanft ab und klingen schließlich aus in einer sehr gut eingebundenen Bittere und einem Hauch von gerösteten Haselnüssen.

Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

© GEFAKO GmbH & Co KG

powered by GEFAKO GEDIG