

Dunkel

Privatbrauerei Waldhaus Joh. Schmid GmbH  
**Waldhaus ohne Filter Dunkel**












**Besonderheit:**

Die Waldhaus Biere werden durch die TU Weihenstephan regelmäßig geprüft und tragen das Gütesiegel des Forschungszentrums Weihenstephan. Die durchgeführten Untersuchungen und deren Häufigkeit können im Internet unter <http://www.blq-weihenstephan.de/leistungen/guetesiegel.html> eingesehen werden.



8°C  
Trinktemperatur



 <b>Aussehen</b>		schwarzbraun , leichte Trübung
 <b>Geruch</b>		Röstmalz, Karamell, Schokolade
 <b>Geschmack</b>		Karamell, Schokolade, Brotkruste, rote Johannisbeere
 <b>Mundgefühl</b>		cremige, leicht prickelnde Textur
 <b>Bittere</b>		zurückhaltend, CO <sup>2</sup> wenig spürbar
 <b>Speiseempfehlung</b>		Käse würzig, Rind, Schokolade, Wild
 <b>Anlass</b>		Seele baumeln lassen, Kamingspräch, TV Abend

Unsere Beschreibung

Im Glas erfreuen sowohl die tiefbraune Farbe des Dunklen, wie auch die sehr cremige und stabile Schaumkrone das Auge. Röstige Malzaromen und schokoladige Karamelltöne steigen anregend in die Nase. Weich und cremig umschmeichelt es im Antrunk die Zunge, und man genießt die runden und sanften Aromen von Karamell, Schokolade und der Kruste von frischem Landbrot. Im Hintergrund entsteht eine dezent säuerliche Note roter Johannisbeeren, die das Bier wunderbar abrundet und angenehm ausklingen lässt.



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