

Dunkel







Klosterbrauerei Weißenhohe GmbH & Co.KG
Weißenhohe Bonifatius Dunkel



10°C
 Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		kupfer , glanzfein
 Geruch		dunkle Schokolade, Kakao, gebrannte Mandeln, Karamell
 Geschmack		feine Rauchnote, Kakao, Zartbitterschokolade, Kaffee
 Mundgefühl		weiche und sehr fein prickelnde Textur
 Bittere		angenehme, gut eingebundene Bittere
 Speiseempfehlung		Lamm, Rind, Schokolade, Wild
 Anlass		Feierabend, Hochzeit, Seele baumeln lassen, Kamingsgespräch

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Die rötlichen Lichter dieses Dunklen und der cremefarbene weiche Schaum überzeugen im Glas. Die sehr harmonischen Düfte nach Schokolade, Kakao und gebrannten Mandeln erfreuen zunächst die Nase und nach dem weichen Antrunk auch die Zunge. Gleich zu Beginn ist zudem eine sehr dezente, aber durchaus wahrnehmbare Rauchnote zu erkennen, die sich langsam in den schokoladigen Malztönen verliert. Gegen Ende tritt noch eine elegante Röstbittere auf, die den Geschmack vervollkommnet und verlängert.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com