

Dunkel

Bayer.Staatsbrauerei Weihenstephan
Weihenstephaner Tradition
Bayrisch Dunkel













7°C
Trinktemperatur



Unsere Beschreibung

Dunkel, rotbraun passt die Farbe hervorragend zum Namen des Bieres. Der Geruch ist etwas zurückhaltend und gibt dann vielschichtige Röstmalzaromen nach Schwarzbrot, Kaffee und Karamell frei. Schön vollmundig und mit stiltypischer Karbonisierung ist das Dunkle stets von den Röstmalzaromen geprägt. Die Mischung aus Karamell, Schwarzbrot und etwas Kaffee wird mithilfe erkennbarer Hopfenbittere und einem dezenten Säurespiel nicht zu süßlich und bleibt immer in Balance. Im Finish zeigen sich zum Röstmalz die Hopfenbittere und leicht würzige Noten etwas mehr.

 Aussehen		braun , klar
 Geruch		Röstmalz, Schwarzbrot, Karamell
 Geschmack		Karamell, Röstmalz, würzig, Brot
 Mundgefühl		vollmundig, dichtes Röstmalz
 Bittere		durchgängige runde Ergänzung zum Malz
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Rind, Schwein, Wild
 Anlass		Grillen, Picknick, Feierabend, Abenteuer



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com