

Dunkel

Bayer.Staatsbrauerei Weihenstephan  
**Weihenstephaner Tradition**  
**Bayrisch Dunkel**



7°C

Trinktemperatur



Glasform

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

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.



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