

Kellerbier Dunkel

Brauerei-Gasthof Kundmüller

# Weiherer Bio-Zwickerla Dunkel

**Besonderheit:**

Solarbier, Bio-Bier










9°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		kupfer , Trübung (opal)
 <b>Geruch</b>		Karamell, Waldhonig, frisches Brot
 <b>Geschmack</b>		Karamell, Honig, Getreide, etwas Vollmilchschokolade
 <b>Mundgefühl</b>		cremige weiche Textur
 <b>Bittere</b>		feine Röstbittere im Nachtrunk
 <b>Speiseempfehlung</b>		Brotzeit, Dessert, Gemüse, Pasta
 <b>Anlass</b>		Feierabend, Seele baumeln lassen, TV Abend

Unsere Beschreibung



**Biersommelier: Klaus Artmann**



Die Farbe dieses dunklen Kellerbiers liegt zwischen Bernstein und Kupfer. Die Trübung ist opal, der Schaum sehr feinporig und stabil. Ein Strauß von Malzaromen wie Karamell, Waldhonig und frisch gebackenem Brot erfreuen unseren Geruchssinn. Cremig-weich umhüllt es nach dem Antrunk die Zunge, und auch hier zeigen sich auf sehr elegante Weise die Malztöne - man schmeckt neben Karamell und Honig auch eine Nuance von Vollmilchschokolade zusammen mit Brot, direkt aus dem Ofen. Nur sehr dezent nimmt man eine Röstbittere während des nachhaltigen Ausklangs am Gaumen wahr.



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

