

Kellerbier Dunkel

Brauerei-Gasthof Kundmüller

Weiherer Bio-Zwickerla Dunkel

Besonderheit:

Solarbier, Bio-Bier



9°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		kupfer , Trübung (opal)
 Geruch		Karamell, Waldhonig, frisches Brot
 Geschmack		Karamell, Honig, Getreide, etwas Vollmilchschokolade
 Mundgefühl		cremige weiche Textur
 Bittere		feine Röstbittere im Nachtrunk
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Dessert, Gemüse, Pasta
 Anlass		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