

Kellerbier Dunkel

Fürst Wallerstein Brauhaus GmbH

Fürst Wallerstein Landsknechtbier






7°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		kupfer , leichte Trübung
 Geruch		Malz, Zartbitterschokolade, Karamell, reife rote Beeren
 Geschmack		Malz, Schokolade, Kakao
 Mundgefühl		fein prickelnde, cremige Textur
 Bittere		leichte Röstbittere im Nachtrunk
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Gemüse, Pasta, Rind
 Anlass		Feierabend, gesellige Runde, Seele baumeln lassen

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Der herrliche Kupferton und der feinporige beige Schaum des leicht trüben Kellerbiers sind ein Genuss fürs Auge. Aus dem Glas steigen intensive Düfte nach Malz, Karamell und Bitterschokolade, aber auch ein zarter Anklang von reifen roten Beeren. Fein cremig im Anrunk bleibt das Kellerbier zart und mild auf der Zunge und das dezente Röstaroma wird unterlegt von dunklen Schokoladen- und Kakaotönen, die mit einer ganz feinen Mokkanote ausklingen.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com