DUNKEL

AUGUSTINERBRÄU

3.61 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.61** gemiddeld uit **43.407** beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Stel je voor: München, 1328. Augustijnse monniken leggen de basis voor wat de oudste onafhankelijke brouwerij van de stad zou worden. Bijna zeven eeuwen later brengt Augustiner-Bräu diezelfde passie en vakmanschap in elke fles Augustiner Dunkel. Dit kastanjebruine, donkere lager is meer dan een bier — het is een levend stuk Beiers erfgoed. Als enige grote Münchense brouwerij die niet in handen is van een internationaal conglomeraat, bewijst Augustiner dat authenticiteit en onafhankelijkheid nog steeds bestaan in een wereld vol fusies en overnames.

EEN SMAAKSENSATIE UIT DE DIEPTE VAN DE MOUT

De Augustiner Dunkel toont een prachtig donkerbruin kleur en ontvouwt een complex smaakprofiel dat de zintuigen prikkelt. Proef de zachte tonen van brood en karamel die direct opvallen bij de eerste slok, gevolgd door subtiele hints van geroosterde mout, chocolade en koffie. Met een alcoholpercentage van 5,6% en een IBU van 20 biedt dit bier een gematigde bitterheid die nooit opdringerig wordt. De afdronk is aangenaam lang en warm, kenmerkend voor een vakkundig gebrouwde donkere lager. Serveer dit bier bij voorkeur op een temperatuur tussen 8 en 11 °C in een fluitglas om het volledige aromaprofiel optimaal tot zijn recht te laten komen.

DE PERFECTE BEGELEIDER AAN TAFEL

De rijke moutigheid en de subtiele geroosterde tonen maken de Augustiner Dunkel tot een uitstekende tafelgenoot bij een breed scala aan gerechten. Combineer dit bier met rood vlees of varkensvlees

tafel.



KLEUR	Donkerbruin
ALCOHOL %	5,6%
INHOUD	0,50 L
LAND	Duitsland
BIERSTIJL	Donker
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

SMAAKPROFIEL

Brood , Chocolade , Geroosterde mout , Karamel , Koffie , Moutig

GLASKEUZE

Fluitglas

HEERLIJK BIJ

Kip en gevogelte , Rood vlees , Stoofpotje , Varkensvlees