

## **BASISPRESSEINFORMATION**

### **Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan: Tradition Bayrisch Dunkel auf einen Blick**

Bierspezialitäten als Steckbriefe mit Aromaprofil

<b>Bierstil*:</b>	European-Style Dunkel
<b>Alkoholgehalt:</b>	5,2 % vol
<b>Stammwürze:</b>	12,8 % Gew.
<b>Bitterwert:</b>	24 IBU
<b>Hefestamm:</b>	untergärig
<b>Hopfensorte:</b>	Herkules, Perle
<b>Ideale Trinktemperatur:</b>	6 bis 8 °C
<b>Farbe:</b>	Kastanie
<b>Sensorische Beschreibung:</b>	Es zeigt sich im Glas edel-dunkel leuchtend mit einer elfenbeinfarbenen, stabilen Schaumkrone. Ein Klassiker der deutschen Braukunst, der nicht nur in der Nase, sondern auch im Aromaprofil vielschichtig ist: Brotkruste, Cherry, Johannisbeeren, Amarenakirsche, Bitterschokolade, rote dunkle Beeren, rote Traube, Malz. Eine wunderbar dezente Hopfennote, die würzig und holzig ist, zieht sich durch das gesamte Erlebnis. Tradition: Das ist nicht nur der Name des Weihenstephaner Dunklen, sondern der perfekte Begriff, um dunkle Biere im Allgemeinen zu beschreiben. Denn das Dunkel ist eine der ältesten Biersorten, die es gibt.
<b>Glaskultur:</b>	Serviert werden sollte das Dunkle in einem Glas mit einem größeren Durchmesser, das nach oben hin öffnet, wie beispielsweise das Traditionsglas oder der klassische Trumpf-Becher, um den Malzaromen ausreichend Gelegenheit zur Entfaltung zu geben. Das Glas kann für ein optimales Trinkerlebnis vorgekühlt sein.
<b>Food-Pairing:</b>	Würzige Braten und Schmor- sowie Eintopfgerichte. Kalter Braten und Presswurst. Weichkäse- und mild-würzige Käsesorten. Dunkle Holzofenbrote, Land- und Bauernbrote mit eher dunklerem Mehl; die Kruste sollte ausgeprägt sein, jedoch nicht zu dunkel-röstig. Torten, Kuchen und Mandelgebäck.

Stand: Januar 2021

\*Guideline European Beer Star

---

**Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur GmbH, Sandra Ganzenmüller, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: 089.23 23 63 50, Fax: 089.23 23 63 51, E-Mail: [ganzenmueller@kommunikationpur.com](mailto:ganzenmueller@kommunikationpur.com)