



DARK LAGER FLASKE

Herlig rødbrun lagerøl. En traditionel Münchener "Dunkel" – eller på dansk "mørk bajer". Øllen har en fin balance mellem lette sødmetoner af karamel, noter af ristet malt og et hint af rugbrød smagt til med amerikansk humle, som giver øllen en diskret bitter finish. Vores kærlighed til de stolte tyske bryggertraditioner fornægter sig ikke, selvfølgelig skal bryggeriet have en egen rigtige mørk bajer!

NYDES

- » I gode venners lag
- » Ovenpå en god travetur
- » Til kraftig mad

SMAGSNOTER

Malt, afbalanceret smag med en vis sødme, brunt sukker og mørk chokolade. Afrundet med en let bitterhed.

BRYGGES

Hele året

SERVERINGSFORSLAG

Dark lager er velegnet til gryderetter, steaks, lam, vildt, and, svinekød, grill og til ostebordet f.eks. cheddar, Stilton, Gruyere og fåreoste. Serveres ved 8-10 grader.

ABV (STYRKE)

5,4 %

GENSTAND (ENHED)

1,8

Flaske størrelse/farve	500 ml
Holdbarhed - flaske	12 måneder
Kasse størrelse	12 x 500ml
Kasser pr. lag	14
Lag pr. palle (1m x 1.2m)	5
Kasser pr. palle (1m x 1.2m)	70
Flaske stregkode	5704048902153
Kolli stregkode	5704048902160

VELKOMMEN TIL DET GODE ØL

Hos Bryghuset Braunstein bruger vi økologiske råvarer af bedste kvalitet og har en dyb passion for ølbrygningens kunst. Vi lægger stor vægt på håndværket og alle de små detaljer, der gør en forskel.

