

Fiedler Magisterbräu














10°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		schwarzbraun , klar
 Geruch		dunkle Schokolade, Kaffee, Trockenfrüchte, Röstmalz
 Geschmack		Röstmalz, Kaffee, leichte Karamellnote, etwas Vanille
 Mundgefühl		weiche, fein prickelnde Textur
 Bittere		dezente, leicht röstige Bittere
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Kalb, Käse mild, Pasta
 Anlass		Feierabend, gesellige Runde, Seele baumeln lassen

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Eine hellbeige, kompakte und cremige Schaumkrone steht auf dem tief dunkelbraunen Schwarzbier, dessen Farbe zusätzlich mit roten Lichtern aufwartet. Der Duft erinnert neben Schokolade auch an Trockenfrüchte und Kaffeebohnen. Nach dem milden und nur leicht prickelnden Antrunk finden sich auf der Zunge Akzente von Kaffee und Karamell wieder mit einer sehr dezenten Vanillekomponente. Eine feine Bittere am Ende ist spürbar, leicht röstig, aber auch ein wenig Hopfen ist durchaus erkennbar.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com