

Schwarzbier

Lammbrauerei Hilsenbeck GmbH & Co. KG

Gruibinger Sonnenfinsternis












Besonderheit:

Kaltgehopftes Schwarzbier

8°C
Trinktemperatur

Glasform



 Aussehen		tiefschwarz , starke Trübung
 Geruch		Mango, Karamell, Röstaromen, Nüsse, Kaffee, Schokolade
 Geschmack		Kakao, Röstaromen, Nüsse, Kaffee
 Mundgefühl		kräftig, cremig
 Bittere		kaffeeartig harmonisch
 Speiseempfehlung		Dessert, Lamm, Rind, Wild
 Anlass		Grillen, Feierabend, Kamingespräch

Unsere Beschreibung

Biersommelier:**Joachim Kuppert**

Die Gruibinger Sonnenfinsternis ist ein selten anzufindender kaltgehopfter Schwarzbier-Bock, der hervorragend Röstmalz und hopfenfruchtige Noten in Einklang bringt. Schon die tiefschwarze trübe Farbe mit beigem Schaum passt zum Namen und lässt kein Sonnenlicht durch. Die Nase wird überrascht von vielen frischen fruchtigen Noten nach Mango und Trauben, die getragen werden vom intensiven Duft nach Karamell, Röstaromen, Nüsse, Kaffee und dunkle Schokolade. Röstmalzbetont ist das Mundgefühl cremig und voll. Es schmeckt stimmig zum Geruch nach Kakao, Röstmalz, kräftiger Hopfenbittere, Würze und bleibt dabei ausgewogen nicht zu süß und kaum kaffeeartig säuerlich. Zum Finale zeigt es sich trocken mit einer kaffeeartigen runden Bittere.

Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com