

Guinness Extra Stout














7°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		schwarzbraun , klar
 Geruch		Lakritz, Röstmalz, Kaffee
 Geschmack		Kaffee, Lakritz, leichte Rauchnote, dezent säuerlich
 Mundgefühl		fein prickelnde Textur
 Bittere		Gut eingebundene Bittere im Nachtrunk
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Schokolade, Schwein
 Anlass		Picknick, gesellige Runde, Party

Unsere Beschreibung

Das schwarzbraune Stout wartet mit einer sehr cremigen und stabilen Schaumkrone im Glas auf. Lakritz ist der erste Eindruck für die Nase, gefolgt von röstigen Kaffeetönen. Auf der Zunge findet man nach dem fein prickelnden Antrunk ebenfalls die dezente Kaffeearomatik wieder, die neben den Anklängen von Lakritz, sehr harmonisch unterlegt ist mit einer angenehmen Rauchnote sowie einer feinsäuerlichen Nuance. Die Bittere am Ende ist sehr gut eingebunden.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com