



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		schwarzbraun , klar
 Geruch		Dunkle Schokolade, Röstnoten, leicht erdig
 Geschmack		Dunkle Schokolade, getoastetes Brot, Röstaromen
 Mundgefühl		Zurückhaltende Rezenz
 Bittere		Dezente Bittere im Abgang
 Speiseempfehlung		Käse würzig, Lamm, Rind, Schokolade
 Anlass		Feierabend, Seele baumeln lassen, Kaminesgespräch, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



Der Schwarze Ritter, vom Stil ein dunkles Export, präsentiert sich in einem tiefen Schwarz, undurchsichtig und geheimnisvoll wie die Nacht. Eine sorgfältige Filtration verleiht ihm eine kristallklare Klarheit, während ein cremefarbener und fluffiger Schaum wie eine zarte Wolke auf dem Bier thront. In der Nase breitet sich eine malzaromatische Note aus und verführt die Nase mit ihrem milden Charakter. Noten von dunkler Schokolade entfalten sich, begleitet von sanften Röstnuancen und einem Hauch von Erdigkeit. Beim ersten Schluck enthüllt das Hochdorfer Schwarzer Ritter seine Essenz. Die Kohlensäure hält sich dezent im Hintergrund und lässt den Geschmack vollmundig zur Geltung kommen. Eine angenehme Schlankeheit prägt den Körper des Bieres, der den Gaumen sanft umhüllt. Malzaromatische Noten dominieren, ohne dabei zu überwältigen. Die dunkle Schokolade entfaltet ihren Geschmack, begleitet von Nuancen von getoastetem Brot. Im Abgang vereinen sich eine feine Röstbittere und eine grasige Hopfenbittere zu einer harmonischen

Kombination, die das Geschmackserlebnis vollendet.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com