

Hoepfner Porter



9°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen		schwarzbraun , klar
	Geruch		Schokolade, Lakritz, Kaffee
	Geschmack		Espresso, Zartbitterschokolade, Röstmalz
	Mundgefühl		cremig weiche Textur
	Bittere		röstige Bittere im Nachtrunk
	Speiseempfehlung		Käse würzig, Rind, Schokolade, Wild
	Anlass		Hochzeit, Seele baumeln lassen, Kamingespräch

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Die roten Lichter in dem dunkelbraunen klaren Porter und der hellbeige kompakte Schaum erfreuen das Auge auf den ersten Blick. Aromen nach Kaffee und Schokolade steigen in die Nase und umhüllen auch nach dem cremigen Antrunk die Zunge. Ein Schluck Espresso, abgerundet durch einen Bissen Zartbitterschokolade und Lakritz - so fühlt sich das Porter im Mundraum an. Auch die Röstmalzaromen kommen nicht zu kurz und verlängern den Abgang mit seiner deutlichen und gut eingebundenen Bittere.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com