

Insel Baltic Stout

Besonderheit:

Zucker vollständig vergoren in Flaschenreifung, Traditionelle Methode



16°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		tiefschwarz , sehr starke Trübung (opak)
 Geruch		Schokolade, Kakao, türkischer Mokka
 Geschmack		Röstmalz, Zartbitterschokolade, Rauch
 Mundgefühl		weiche, cremige Textur
 Bittere		leichte Röstbittere
 Speiseempfehlung		Dessert, Digestif, Käse würzig, Schokolade
 Anlass		Seele baumeln lassen, Kamingspräch, Abenteuer

Unsere Beschreibung

Ein brauner und sahnig-cremiger Schaum krönt dieses tiefschwarze imperiale Stout. Dunkle Aromen von Zartbitterschokolade und Kaffee steigen in die Nase. Auch auf der Zunge werden die Erwartungen nicht enttäuscht - reinster Kakao, Schokolade und türkischer Mokka bilden eine einzigartige Geschmackskomposition, leise unterlegt von dezente Rauchnoten. Lange und ausdauernd, mit angenehmer Wärme und einer sehr dezente röstigen Note klingt das Stout aus.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com