

# Kirsch Porter



10°C

Trinktemperatur



Glasform

	<b>Aussehen</b>		schwarzbraun , glanzfein
	<b>Geruch</b>		Sauerkirsche, gebranntes Karamell, Röstaromen
	<b>Geschmack</b>		fruchtig-säuerlich nach Kirsche, Marzipan, röstig, dunkler Schokolade
	<b>Mundgefühl</b>		erfrischend, spritzig, weich, vollmundig
	<b>Bittere</b>		im Hintergrund
	<b>Speiseempfehlung</b>		Dessert, Schokolade
	<b>Anlass</b>		Feierabend, Seele baumeln lassen, Kamingespräch

## Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Hellcremefarbener Schaum überzieht beim Einschenken das kastanienbraune, rotschimmernde Kirschbier. In der Nase zeigen sich deutliche Aromen nach Sauerkirsche gepaart mit dunkler Schokolade. Der Antrunk präsentiert sich durch die cremig eingebundene Kohlensäure in einem vollen, moussierenden Körper. Im Haupttrunk verleiht die gut wahrnehmbare Sauerkirsche dem süßen Lakritz und den dunklen Röstnoten einen erfrischenden Charakter.



Weitere Informationen:  
[www.bierentdecker.com](http://www.bierentdecker.com)