

Schwarzbier

Bitburger Brauerei Th. Simon GmbH
Köstritzer Schwarzbier














10°C
Trinktemperatur



Glasform



	Aussehen		schwarzbraun , glanzfein
	Geruch		Röstaromen, Kaffee, dunkle Schokolade
	Geschmack		Bitterschokolade, Espresso, tiefröstig
	Mundgefühl		prickelnd, vollmundig
	Bittere		Röstbittere, aromatisch
	Speiseempfehlung		Dessert, Schwein, Wild
	Anlass		Feierabend, Seele baumeln lassen, Kamingsgespräch

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das tiefdunkle Schwarzbier wird beim Einschenken von cappuccino-farbenem, feinporigem Schaum überzogen und schimmert rubinrot gegen das Licht. In der Nase duften malzige Röstnoten und Aromen nach dunkler Schokolade und Espresso. Im Haupttrunk zeigt sich eine charakteristische Röstbittere, die von Aromen nach Bitterschokolade, kräftigem Kaffee und gebranntem Karamell begleitet wird.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

