

Mönchshof Schwarzbier



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		schwarzbraun , sehr starke Trübung (opak)
 Geruch		Schokolade, Kakao, Espresso, Pumpernickel
 Geschmack		Zartbitterschokolade, Kaffee, Kakao, Röstmalz
 Mundgefühl		cremig-weiches Mundgefühl
 Bittere		feine, sehr angenehme Röstbittere
 Speiseempfehlung		Käse würzig, Rind, Schokolade, Wild
 Anlass		gesellige Runde, Kamingespräch, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Tief dunkelbraun und nahezu undurchsichtig, mit einer sehr schönen hellbraunen und feinporigen Schaumkrone - so präsentiert sich dieses naturbelassene Schwarzbier dem Auge. Nach den harmonischen dunklen Düften von Schokolade, Kakao und etwas Pumpernickel freut man sich auf den ersten Schluck. Dieser trifft mild und cremig auf die Zunge. Die Geschmacksknospen nehmen von Beginn an ein malziges Aroma wahr, das geprägt ist von Zartbitterschokolade, Kakao und Kaffee. Eine sehr gut eingebundene und dezent röstige Bittere rundet die Geschmacksvielfalt ab.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com