

Riegele Noctus 100

Besonderheit:

3-Maischverfahren, Schokoladenmalze, Ale Hefe.














18°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen		tiefschwarz , Trübung (opal)
	Geruch		Dunkle Schokolade, Kaffee
	Geschmack		Kraftvolle Kaffee- und Bitterschokolade mit wärmenden alkoholischen Noten sowie etwas Pflaume
	Mundgefühl		moussierend
	Bittere		Kräftig vom Röstmalz und dem Hopfen
	Speiseempfehlung		Dessert, Digestif, Schokolade, Wild
	Anlass		Feierabend, Seele baumeln lassen, Kaminesgespräch

Unsere Beschreibung

Tiefschwarz mit einem Farbwert von 100 auf der Farbskala ist der Name „Noctus 100“ Programm für das Imperial Stout. Der Geruch ist sehr kraftvoll nach Kaffee, Bitterschokolade und Röstaromen und steigert sich zu großer aromatischer Dichte nach dunkler Schokolade, Karamell und Espresso. Hierbei ist das 3 Maischverfahren mit schwarz gerösteter Gerste und Schokoladenmalzen für jeden nachvollziehbar. Am Gaumen ist das Starkbier mit 10 % Vol. Alkohol kräftig und trotzdem lebendig durch die moussierende Perlage.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com