

Holzfassgereifte Biere

Braumanufaktur Sander
Sander Limited














10°C
Trinktemperatur



Glasform



Unsere Beschreibung

 Aussehen		braun , klar
 Geruch		Whiskey, Holz, Rumkugel
 Geschmack		Whiskey, Rum, Holz, Rauch, Schattenmorellen
 Mundgefühl		weiche, nur fein prickelnde Textur
 Bittere		kaum Bittere im Nachtrunk spürbar
 Speiseempfehlung		Digestif, Kalb, Schokolade
 Anlass		Hochzeit, Seele baumeln lassen, Kamingspräch

Biersommelier: Klaus Artmann



Kastanienbraun, mit rötlichen Lichtern - so präsentiert sich dieses holzfassgereifte Stout im Glas. Der Whiskeyduft der Fässer findet sich ebenso wie ein Akzent von Rumkugeln und Holz in der Nase wieder. Der Antrunk ist weich und auf der Zunge steht eine feine Säure im Vordergrund, die sich in perfekter Kombination paart mit der Whiskey- und Rumaromatik. Fast ist man an Schattenmorellen erinnert, wenn das Bier sich ohne nennenswerte Bittere verabschiedet.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com