

Sander Schokolator - Imperial Stout

Besonderheit:

Ausgezeichnet mit der Silbermedaille beim Meininger's Craft Beer Award 2018



12°C

Trinktemperatur



Glasform

| | | |
|---|---|---|
|  Aussehen | | schwarz , klar |
|  Geruch |  | Zartbitterschokolade, Lakritze, Vollkornbrot, Kaffee |
|  Geschmack |  | Zartbitterschokolade, feine Rauchnote, Espresso, Lakritze |
|  Mundgefühl |  | cremig weiche Textur |
|  Bittere |  | kräftige Röstbittere |
|  Speiseempfehlung | | Digestif, Käse würzig, Schokolade |
|  Anlass | | Feierabend, Hochzeit, Seele baumeln lassen, Kamingespräch |

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Schwarz, undurchsichtig und gekrönt von feinporigem, braunem Schaum - so erweckt das Bier bereits im Glas hohe Erwartungen. Kompakte Duftnoten nach Schokolade, Lakritze und Kaffee heben das Röstmalz für die Nase in den Vordergrund. Aber auch die Zunge darf sich erfreuen - zunächst am weichen und cremigen Antrunk, anschließend an der geballten Aromatik des Malzes: Zartbitterschokolade, feinstes Espresso und Lakritze werden harmonisch unterlegt von einer rauchigen Note. Mit einer kräftigen Röstbittere endet das Bier und hinterlässt lange seine vielfältigen Geschmackskomponenten.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com