



12°C  
Trinktemperatur










Glasform



Unsere Beschreibung

Tiefschwarz, mit einer hellbraunen kompakten Schaumkrone erfreut das Porter das Auge und mit seinen röstmalzigen Aromen nach Schokolade, Karamell und Kaffee im Anschluss auch die Nase. Man genießt den cremig-weichen Anstrich, und auch im weiteren Verlauf auf der Zunge breitet sich die röstaromatische Geschmacksvielfalt weitläufig im Mund aus, sodass man den Eindruck einer geballten Ladung Zartbitterschokolade, Karamellbonbon, Espresso und Cappuccino gewinnt. Die Aromatik bleibt auch nach dem leicht röstig bitteren Abgang noch lange erhalten.

 <b>Aussehen</b>		tiefschwarz , klar
 <b>Geruch</b>		Schokolade, Kaffee, Karamell
 <b>Geschmack</b>		Zartbitterschokolade, Karamell, Espresso
 <b>Mundgefühl</b>		milde cremige, nur sehr fein prickelnde Textur
 <b>Bittere</b>		Zartbitterschokolade, Karamell, Espresso
 <b>Speiseempfehlung</b>		Dessert, Käse würzig, Schokolade, Wild
 <b>Anlass</b>		Hochzeit, Seele baumeln lassen



Weitere Informationen:  
[www.bierentdecker.com](http://www.bierentdecker.com)