

Schwarzbier

Schussenrieder Brauerei Ott GmbH & Co. KG

Schussenrieder Schwarzbier



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		schwarzbraun , klar
 Geruch		Röstmalz, Toffee, Kaffee
 Geschmack		Zartbitterschokolade, Espresso, Lakritz, Karamell
 Mundgefühl		weiche, cremige Textur
 Bittere		leicht röstige Bittere im Abgang
 Speiseempfehlung		Dessert, Lamm, Rind, Wild
 Anlass		Seele baumeln lassen, Kamingespräch, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Schon im Glas besticht das Schwarzbier mit seiner herrlich tiefbraunen Farbe, den roten Lichtern und der feinporigen hellbeigen Schaumkrone. Dunkle Aromen von Toffee und Kaffee steigen in die Nase, und die Erwartung auf den ersten Schluck steigt. Weich und cremig, mit feiner Perlage, trifft es auf Zunge und Gaumen und entwickelt auch im Mund die angenehm runden Aromen von Zartbitterschokolade, Espresso, Karamell und Toffee sowie ein Hauch von Lakritz. Das Schwarzbier klingt langsam mit einer dezenten Röstbittere aus.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com