

Schwarzbier

Dinkelacker Schwabenbräu GmbH & Co. KG
Schwaben Bräu Das Schwarze



10°C
Trinktemperatur



Glasform














Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Die schwarzbraune Farbe und der hellbeige, feine Schaum fallen sofort ins Auge. Die dezente Aromatik nach gerösteten Nüssen und Kaffee erfreut die Nase. Nach dem weichen und dennoch fein prickelnden Antrunk finden sich die röstigen Aromen auch auf der Zunge wieder, und man schmeckt neben Zartbitterschokolade und Haselnüssen auch die Röstaromen eines frischen Espressos. Die Bittere bleibt auch nach dem Abgang erhalten, so dass das Schwarzbier gemächlich ausklingt.

 Aussehen		goldgelb , klar
 Geruch		Karamell, Nuss, leichte Rauchnote
 Geschmack		Zartbitterschokolade, Karamell, Rauch, Kaffee
 Mundgefühl		feinprickelnde, weiche Textur
 Bittere		röstige Bittere im Abgang
 Speiseempfehlung		Käse würzig, Lamm, Rind, Schokolade
 Anlass		Seele baumeln lassen, Kamingsgespräch, TV Abend



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com