

# Sternquell Schwarzbier














10°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		schwarzbraun , klar
 <b>Geruch</b>		Röstmalz, Zartbitter-Schokolade, Kaffee
 <b>Geschmack</b>		Zartbitter-Schokolade, Kaffee, Röstmalz
 <b>Mundgefühl</b>		dezent prickelnde, weiche Textur
 <b>Bittere</b>		röstige Bittere im Abgang
 <b>Speiseempfehlung</b>		Kalb, Lamm, Rind, Schokolade
 <b>Anlass</b>		gesellige Runde, Kamingsgespräch, TV Abend

## Unsere Beschreibung

### Biersommelier: Klaus Artmann



Die schwarzbraune Farbe dieses Schwarzbiers macht seinem Namen vollste Ehre, und auch die kompakte hellbraune Schaumkrone liefert dazu ihren Beitrag. Röstige Malzaromen nach Zartbitterschokolade, Kaffee und Mokka treffen auf die Nase. Nach dem weichen und nur sehr sanft prickelnden Antrunk haben auch auf der Zunge die Röstmalzaromen das Sagen - man schmeckt neben den schokoladigen Anteilen auch eine feine Bittere nach Espresso sowie einen Hauch Haselnuss. Leicht röstig verabschiedet sich das Bier.



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