



16°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		braun , leichte Trübung
 Geruch		Karamell, Schokolade, Trockenfrüchte, Kaffee
 Geschmack		Schokolade, Milchkaffee, Karamellbonbon
 Mundgefühl		cremige, weiche Textur
 Bittere		Nur sehr dezent wahrnehmbare, leicht röstige Bittere im Nachtrunk
 Speiseempfehlung		Dessert, Lamm, Rind, Schokolade, Wild
 Anlass		Seele baumeln lassen, Kamingespräch, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Mahagonifarben, mit hellbeigem, stabilem Schaum zeigt sich dieses Porter im Glas. Die Reihe der Malzkomponenten, die auf die Nase treffen, rangiert von Karamell und Schokolade bis hin zu Trockenfrüchten, Nougat und Kaffee. Nach dem cremig-weichen Antrunk finden sich diese malzige Töne auch auf der Zunge wieder und man schmeckt nicht nur Vollmilchschokolade und Karamellbonbon, sondern auch sahnigen Milchkaffee. Diese leicht röstigen Kaffeearomen sind schließlich auch verantwortlich für den nur angedeutet röstbitteren und weichen Abgang.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com