














16°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		schwarz , klar
 Geruch		Schokolade, Kakao, Kaffee, Karamell
 Geschmack		Zartbitterschokolade, Kaffee, Röstmalz, Kakao, Karamell
 Mundgefühl		weiche, cremige Textur
 Bittere		angenehme Röstbittere im Nachtrunk
 Speiseempfehlung		Käse würzig, Rind, Schokolade, Wild
 Anlass		Feierabend, Seele baumeln lassen, Kamingespräch, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Mit seiner sehr dunklen Farbe macht dieses Schwarzbier seinem Namen alle Ehre. Gekrönt wird es durch einen sehr feinporigen und stabilen Schaum. Röstig-malzig sind die Aromen, die auf die Nase treffen, man findet neben Schokolade, Kakao und Kaffee auch eine feine Karamellnote. Nach dem weichen, sanften Antrunk werden Zunge und Gaumen verwöhnt durch die harmonische Malzaromatik nach Bitterschokolade, frisch gebrühtem Kaffee, Kakao und einer sehr dezenten, süßen Karamellnuance. Eine feine Röstbittere lässt das Bier langanhaltend ausklingen.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com