

Ur-Krostitzer Schwarzes



8°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		schwarzbraun , klar
 Geruch		Röstmalz, Lakritze, Kaffee
 Geschmack		Lakritze, Espresso, Zartbitterschokolade, Kakao
 Mundgefühl		fein prickelnde, weiche Textur
 Bittere		angenehme Röstbittere im Nachtrunk
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Lamm, Rind, Schokolade
 Anlass		gesellige Runde, Kaminesgespräch, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Die schwarzbraune Farbe dieses Schwarzbiers wird etwas aufgehellt durch rubinrote Lichter und den sehr feinporigen, hellbeigen Schaum. Auf die Nase treffen feine Düfte nach Lakritze, Kaffee und Schokolade. Der Antrunk ist eher weich und nur mäßig prickelnd. Das Röstmalz steht auch im Mund im Vordergrund und punktet mit seinen Aromen nach Lakritze, Kakao und dunkler Schokolade. Durch den röstigen Nachtrunk gewinnt man am Ende noch den Eindruck von frisch gebrühtem Espresso.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com