

Schwarzbier

Brauerei Zwönitz
Zwönitzer Schwarzbier



10°C
Trinktemperatur



Glasform



 Aussehen		schwarzbraun , klar
 Geruch		Röstmalz, Karamell, Kakao, Schokolade
 Geschmack		Karamell, Schokolade, etwas Kaffee
 Mundgefühl		weiche, fein prickelnde Textur
 Bittere		feine röstige Bittere im Nachtrunk
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Lamm, Rind, Schokolade
 Anlass		gesellige Runde, Kamingespräch, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Schwarzbraun, mit einer sehr feinporigen, kompakten Schaumkrone - so präsentiert sich dieses Schwarzbier dem Auge. Die typischen "dunklen" Aromen nach Schokolade und ein wenig Kaffee harmonisieren gut mit den Karamelltönen. Nach dem weichen Antrunk findet sich diese Malzaromatik auch auf der Zunge wieder, man schmeckt neben Karamell auch feinste dunkle Schokolade sowie gegen Ende auch ein wenig Kaffee. Mit einer gut eingebundenen röstigen Bittere verabschiedet sich das Bier im Nachtrunk.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com