

# Zwönitzer Schwarzbier



10°C

Trinktemperatur



Glasform

|   |   |  |
|---|---|--|
|  <b>Aussehen</b>           |   | schwarzbraun , klar                      |
|  <b>Geruch</b>             |  | Röstmalz, Karamell, Kakao, Schokolade    |
|  <b>Geschmack</b>          |  | Karamell, Schokolade, etwas Kaffee       |
|  <b>Mundgefühl</b>         |  | weiche, fein prickelnde Textur           |
|  <b>Bittere</b>            |  | feine röstige Bittere im Nachtrunk       |
|  <b>Speiseempfehlung</b> |   | Brotzeit, Lamm, Rind, Schokolade         |
|  <b>Anlass</b>           |   | 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](http://www.bierentdecker.com)