



6°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		tiefschwarz
 Geruch		Schokolade, Kaffee, Karamell, Lakritz
 Geschmack		Espresso, Bitterschokolade, Röstmalz, Karamell
 Mundgefühl		sehr feincremige, weiche Textur
 Bittere		kräftige und sehr röstige Bittere im Abgang
 Speiseempfehlung		Dessert, Digestif, Käse würzig, Schokolade
 Anlass		Hochzeit, Seele baumeln lassen, Kamingspräch

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das tiefschwarze, undurchsichtige Imperial Stout mit seiner bestechend braunen, cremigen und stabilen Schaumkrone verzaubert nicht nur das Auge, sondern auch im zweiten Schritt die Nase mit seinen ausgeprägten Malzaromen - Kaffee, Espresso, Schokolade, Lakritz und Karamell. Der Antrunk ist cremig weich und mit kräftigem, breitem Körper verbreitet sich das Bier auf der Zunge. Man schmeckt Bitterschokolade in wunderbarer Harmonie mit Espresso, Kaffee und Karamell sowie röstig, feine Untermalungen. Die kräftige, ja fast dominante Röstbittere klingt sehr angenehm und ausgesprochen langanhaltend aus und verlängert so den Genuss dieses außergewöhnlichen Biers.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com