

SWISS STOUT

Das Swiss Stout ist ein Chocolate Sweet Stout. Die Betonung des Malzes bei der Herstellung verleiht dem Swiss Stout eine dezente Süsse. Die Zugabe von feinstem Kakao intensiviert und verstärkt den Charakter dieser Kreation. Ein kräftiger, ebenholzfarbiger Genuss mit einer haselnussbraunen Schaumkrone und Noten von Kaffee vom gerösteten Malz. Bittersüß im Spiel mit dem Aromahopfen und samtigweich, dunkelschokoladig dank der Veredelung von Schweizer Chocolatiers mit auserlesenem Kakao. Ein Swiss Stout für Geniesser.



Bierstil: Chocolate Sweet Stout
Stammwürze: 16.7° Plato
Alkoholgehalt: 5.7 % vol.

Bittere: 34 IBU
Hefe: obergärig

☞ subtile Kakaoaromen mit einem Duft nach geröstetem Malz und Kaffeenoten



Wild- und deftige Fleischgerichte, Austern, würzige Käse, süsse Desserts, Schokoladenvariationen
