

Riegele Robustus 6



11°C

Trinktemperatur



Glasform



Aussehen

braun , klar



Geruch



Kaffee, dunkle Schokolade



Geschmack



Espresso, dunkle Bitterschokolade, geröstetes Getreide, Kakao



Mundgefühl



weich, vollmundig und rund



Bittere



harmonische Bittere vom Röstmalz



Speiseempfehlung

Dessert, Lamm, Rind



Anlass

Grillen, Kamingespräch, Abenteuer, TV Abend

Unsere Beschreibung

Der Name Robustus 6 wurde gewählt, weil hier 6 verschiedene Malzsorten eingesetzt wurden. Dies erklärt dann auch schon die Farbe, die wunderbar klar, dunkelbraun mit rubinrotem Schimmer funkelt. Vielschichtige Röstaromen von Kaffee und dunkler Schokolade prägen den Geruch dieser Bierspezialität. Weich, vollmundig und rund kommt das obergärige Vollbier mit 5% Vol. Alkohol elegant am Gaumen an. Im Geschmack unterstützt die irische Ale Hefe den robusten röstmalzbestimmten Körper. So entsteht eine ausgewogene Balance mit geschmackvoller Komplexität der Aromen von Espresso, dunkler Bitterschokolade, geröstetem Getreide und etwas Kakao. Im Abgang ist der Porter Robustus 6 harmonisch und final kommt etwas Bittere hinzu, die mehr vom Röstmalz als vom Hopfen kommt.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com