



## NÖEL CHOCOLAT

**Dunkles Bier von *mönchskuttenbrauner* Farbe, mit kompaktem, stabilem Schaum.** Schokoladige Düfte harmonieren mit leichtem Röstaroma und dem Duft nach Trockenfrüchten, die auf das bei der Herstellung verwendete Getreide zurückzuführen sind.

Die kluge Verwendung von **Edelkacao Criollo aus dem Hause Domori**, in der seltenen, **hochwertigen, aromatischen Varietät Chuao**, charakterisiert das Bier vom ersten Schluck an und fördert **angenehme echte Schokoladennoten** zutage – gut ausgewogen mit dem **Aroma gerösteten Getreides, das an Trockenfrüchte erinnert**. Präzise bittere Hopfennote, die im Mund einen ausgewogenen bitter-süßen Nachgeschmack hinterlässt, der bei jedem Schluck befriedigt.



Wir danken Maître Chocolatier **Gianluca Franzoni**, der die Bohnen dieses wertvollen alten Kakaos für uns geröstet und unser **Weihnachtsbier** einzigartig gemacht hat.

### Inhaltsstoffe

Wasser, Malz aus Gerste von unseren Feldern, Hafermalz, Weizenmalz, Kakaonibs Criollo Chuao der Firma Domori (1,2 %), Malze aus gerösteter Gerste, Zucker, Hopfen, Bitterschokolade (Kakaomasse, Rohrzucker), Hefe.

### Merkmale

**Alkoholischer Grad:** 8,5%

**Plato Grad:** 19,0

**Farbe (EBC):** 50-55

**Bitterkeitsgrad (IBU):** 20-24

**Serviertemperatur:** 12-14 °C

### Paarungen

Ideal zu gewürzten Wintergerichten und perfekt zu Weihnachtsdesserts, klassischem Panettone oder Desserts mit Zimt oder Orange.

### Formate

0,75L

1,5L

24L