



NÖEL ORANGE E CACAO

Dunkles, braunes Bier, mit kompakter, cremefarbiger Schaumkrone.

In der Nase **Schokolade und Orangenaromen** in perfektem Einklang mit leichten Anklängen von **geröstetem Malz und Trockenobst**.

Vom ersten Schluck an stechen **angenehme und warme Schokolade- und Orangenoten** hervor – gut ausgewogen mit dem **Aroma gerösteten Getreides, das an Trockenfrüchte erinnert**. Im Abgang hinterlässt die Bitterkeit des Hopfens **zur Freude des Gaumens einen harmonischen bitter-süßen Nachgeschmack**.



Inhaltsstoffe

Wasser, **Gerstenmalz, Weizenmalz, Hafermalz**, Kakaobohnenschalen, Hopfen, Schalen süßer Orange, Hefe.

Merkmale

Alkoholischer Grad: 9%

Plato Grad: 19.5

Farbe (EBC): 12-14

Bitterkeitsgrad (IBU): 10-12

Serviertemperatur: 10-12 °C

Paarungen

Ideal zu Weihnachtskuchen, klassischem Panettone, Schokoladetorten oder -Kekschen mit Zimt oder Orange.

Formate

1,5L

0,75L

24L