

Doppelleu

Brewmaster Limited Edition 33 - Cacao Stout

Vollmundig, süsslich mit Geschmack nach Kakao passt das Cacao Stout perfekt zum Dessert oder als Absacker. Ideal zum Aufwärmen an kühleren Herbsttagen.



AUGE

kräftiger, feinporiger, weiss-bräunlicher Schaum, stark dunkelbraune, fast schwarze Farbe



GAUMEN

vollmundiger Geschmack nach Kakao



INT. BITTEREINHEITEN

33



MALZ

Pale Ale, Münchner II, Cara Münch II, Röstmalz Carafa I Spezial



AROMAGABE

Cascade



BESONDERE INGREDIENTEN

Haferflocken, Cacao Nibs



NASE

süsslischer Geruch nach Schokolade



VOL. ALKOHOL

8.4%



TRINKTEMPERATUR

9-12 °C



BITTERGABE

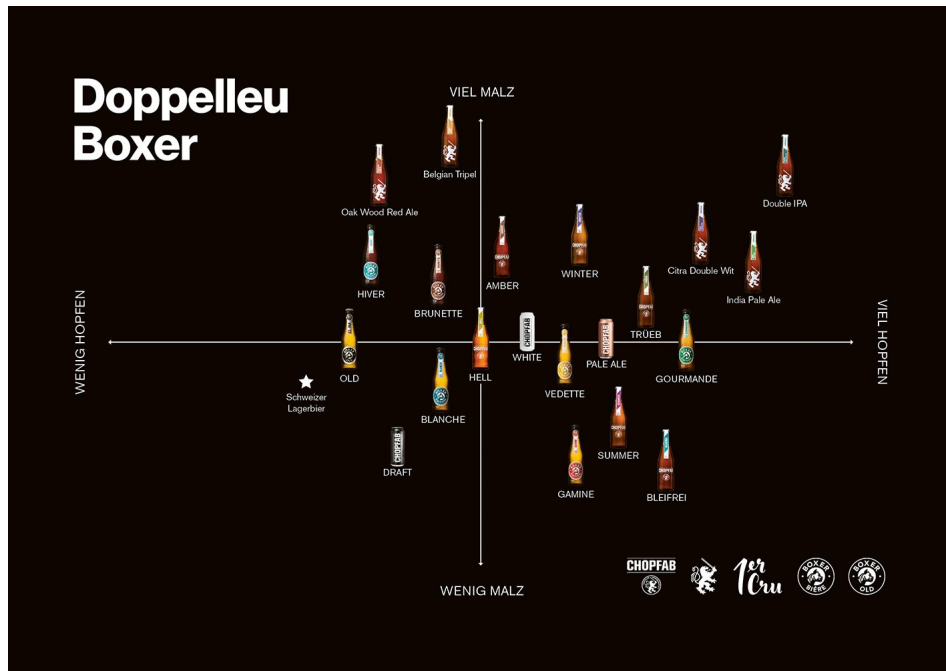
Herkules



KALTHOPFUNG

-

WWW.DOPPELLEUBOXER.CH



Doppelleu Boxer

2012 gegründet, verheiratete sich die Doppelleu Brauwerkstatt AG mit der Bière du Boxer S.A. im Jahr 2017. So entstand die dynamische Doppelleu Boxer AG mit der Vision, die qualitativ hochwertigsten Biere in grosser und abwechslungsreicher Vielfalt zu produzieren. Diverse - auch internationale - Auszeichnungen bestätigen den Erfolg.

DOPPELLEU BOXER AG

Industriestrasse 40
CH-8404 Winterthur

+41 52 233 08 70

winterthur@doppelleuboxer.ch

BIÈRE DU BOXER SA

Avenue des Sports 11

CH-1400 Yverdon-les-Bains

+41 24 425 53 53

yverdon@doppelleuboxer.ch