

O'Connell's Irish Chocolate Stout

★ NOVITÀ

Provenienza: Irlanda
Stile: Chocolate Stout
Alcol: **4,2% Vol.**
Grado Plato: 11,4°P
Fermentazione: Alta
IBU: 30

SERVIZIO:

Temp. di servizio: 7-9°C
Bicchiere consigliato:



ASPETTO VISIVO:

Aspetto: Scuro
Colore: Nero



ESAME GUSTATIVO:

Amaro:

Dolce:

Corpo:

Aroma:

AROMI:

Cacao

Caramello

Tostato

DESCRIZIONE:

Intensi profumi di cacao si fondono armoniosamente con sfumature di vaniglia e malto caramellato. In bocca, la consistenza cremosa e il corpo vellutato offrono un'esperienza sensoriale unica, con un retrogusto leggermente amaro che ricorda il caffè.



FUSTO								
Formato		Codice Articolo		Tipologia			Attacco	
20L		50CON0001		Acciaio			a baionetta tipo S	
MINI FUSTO			CARTONE				PALLET	
Formato	EAN Articolo	Codice Articolo	EAN Cartone	Contenuto	Peso in kg	Dimensioni in cm	N° Cartoni (CxS)	HL
latt. 44cl	8032937664941	30CON0001	-----	12 Lattine	11,3	27x21x17,5	180 (18x10)	9,5