



# CHOCOLATE Porter

6.5% ABV

## ミーンタイム・チョコレートポーター



異なる 4 種類のローストモルトを使用して自然なモカフレーバーを表現したコクのあるダークタイプのビール。また、熟成中に本物のチョコレートを使う事で完成されている。暖かい、複雑味と滑らかな口当りは、長くすっきりとした余韻を残す。おすすめは、デザートや食後酒として、または肉やシチューに良くあいます。

容量: 330ml

ボトル / ケース12入り

ボトル重さ: 650g

賞味期限: 製造より約 12 か月

度数 6.5%

美味しく味わえる温度: 5~9°C

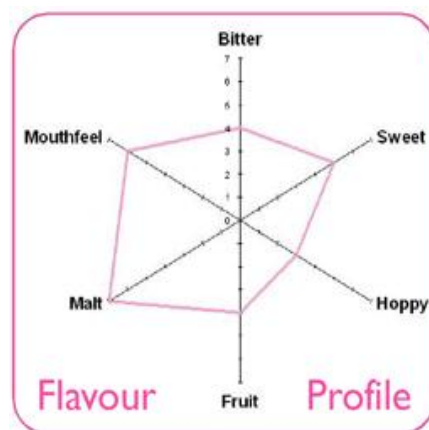
ベスト温度: 7°C

バーコード:

(ボトル) 5060013160509

(ケース) 5060013160516

BRONZE MEDAL  
International Brewing  
Competition 2005



### INGREDIENTS 原材料

#### 【穀物】

フラゴン・ペール・モルト: コクのあるモルティなキャラクター

ミュンヘン・モルト: 麦芽パンの味わい。

ブラウン・モルト: 軽い煎ったコーヒーの味わい

ペール・クリスタル・モルト: キャラメルを取り去った甘さ

焙った小麦: フルボディの口当たり

チョコレート・モルト: 深いダークチョコレートの味わい

ブラック・モルト: 焦げた口当たりと味わい、深い色合い

ダーク・クリスタル・モルト: キャラメルのような甘さ

#### 【ホップ】

クラスター: はっきりとした苦味、

ファッグル: 粗野な香のトーン

#### 【イースト】

イギリスで発行させた上級のエールイースト: 軽いフルーティなエステル

#### 【チョコレート】

ダークベルギーチョコレート

#### 【バニラ】

贅沢なカカオの香りとアロマバニラエッセンス