

気鋭のショコラティエが開発したフレーバーエール



Chocolate Tom

チョコレートトム



SIMON DUNN CHOCOLATIER 1984

BRONZE WINNER
“INTERNATIONAL BEER
CHALLENGE 2010”



ダークフルーツのアロマ、熟したモルトとホップが
味覚を開花させ、深いポートワイン様の
フィニッシュがゆっくりと続きます

Chocolate Tom is a stunning blend
of award winning Old Tom and the
finest English Chocolate created
with a recipe developed with the
renowned chocolatier Simon Dunn.

Old Tom with chocolate is a
sensually rich warming combination
of Robinson's award winning Old
Tom and the finest cocoa. It is a
superior full bodied strong ale filled
with the flavour of ripe malt and
velvety smooth chocolate teased
together with an inspired touch of
Madagascan bourbon vanilla makes
for a deliciously indulgent treat.

大手の地ビール会社ロビンソン醸造所は、ウィリアム・ロビンソンが1838年に宿屋“Unicorn Inn”を購入したことに端を発するため、“Unicorn Brewery”の異名を持ち、6代目が引き継いでいる現在でも醸造所のシンボルマークに用いられている。ビール造りは1868年にスタート、使用しているイースト酵母も1920年代から継代で培養している。
チョコレート・トムは、Old Tomと著名なショコラティエ：サイモン・ダンが開発したレシピによって作られており、仄かな甘さの中にもビール感がしっかり感じられる逸品。
International beer challenge 2010銅賞。



	Dark Mahogany
	Chocolate, Molasses
	Rich, Sweet, Chocolate, Roast
BITTER	
SWEET	

ROBINSONS