

Dunkler Doppelbock

Bayer.Staatsbrauerei Weihenstephan
Weihenstephaner Korbinian






8°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		braun , klar
 Geruch		Karamell, Pflaume, leichte Röstnoten
 Geschmack		Karamell, Haselnuss, Rosine, Pflaume
 Mundgefühl		sehr starker Körper, dicht, voll
 Bittere		gute Balance zur Malzsüße
 Speiseempfehlung		Dessert, Lamm, Rind, Wild
 Anlass		Grillen, Seele baumeln lassen, Kamingespräch

Unsere Beschreibung

Der dunkle Doppelbock „Korbinian“ duftet intensiv nach Karamell, Malz, Pflaume, Dörrobst und leichte Röstnoten und bestätigt die kastanienfarbene dunkle Erscheinung. Der sehr starke Körper wird durch die vorhandene Kohlensäure leicht aufgelockert und gibt dem Starkbier eine cremig streichelnde Textur. Röstmalzbetont süßlich (Karamell, Haselnuss, dunkle Schokolade) wärmt der Doppelbock den Gaumen und bereitet das Feld für die fruchtigen Aromen nach Rosine, Pflaume und Feige. Der unglaublich lange Nachtrunk bringt zu Beginn süßlich-fruchtige Malztöne, im Mittelteil Trockenfrüchte und gegen Ende immer mehr die Bittere vom Röstmalz und dem Hopfen hervor. Eine nicht zu süße intensive vielschichtige gelungene Komposition.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com