

Weizenbock Dunkel/ Weizendoppelbock
Dunkel

Zwiefalter Klosterbräu GmbH & Co. KG
**Zwiefalter Klosterbräu
Benedictus Eisbock**












Besonderheit:

Weizen-Doppelbock, der im Lagerkeller anfriert, offene Obergärung



11°C
Trinktemperatur



 Aussehen		kupfer , starke Trübung
 Geruch		Banane, Trockenpflaumen, Karamell, Quitte
 Geschmack		Banane, Trockenfrüchte, Quitte, Karamellbonbon
 Mundgefühl		samtig-weiche Textur mit feiner Perlage
 Bittere		im Abgang röstige Bittere wahrnehmbar
 Speiseempfehlung		Dessert, Digestif, Schokolade, Wild
 Anlass		Hochzeit, Seele baumeln lassen, Kaminesgespräch

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Im Glas erfreut der Weizen-Eisbock das Auge mit seiner wunderbaren Mahagoni-Farbe und dem feinporigen, beigen Schaum. Gewaltig sind die Aromen, die in die Nase steigen - angefangen von Trockenpflaumen und reifer Banane über Quitte zu Karamell. Im Mund erlebt man dann eine wahre Geschmacksexplosion getrockneter Früchte wie Pflaume, Feige und Aprikose in Verbindung mit einer angenehmen Karamellsüße. Ein Anklang von Brantwein sowie eine feine Röstbittere im Abgang runden diesen harmonisch-weichen Eisbock hervorragend ab.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com