

Dunkler Doppelbock

Schloßbrauerei Autenried GmbH

**Autenrieder Leonhardi Bock****Besonderheit:**

Brauerei eigene Mälzerei














9°C

Trinktemperatur



Glasform

|   |  |   |
|---|--|---|
|  <b>Aussehen</b>           |  | kupfer , klar   |
|  <b>Geruch</b>             |   | brauner Zucker, Karamellbonbon, dunkle Schokolade                       |
|  <b>Geschmack</b>          |   | Karamell, brauner Zucker, Zartbitterschokolade, etwas Schwarzbrottrinde |
|  <b>Mundgefühl</b>         |   | weiche, fast ölige Textur, mittlerer Körper, bittersüßer Abgang         |
|  <b>Bittere</b>           |  | feine Malzbittere mit etwas Säure                                       |
|  <b>Speiseempfehlung</b> |  | Digestif, Käse würzig, Schokolade, Wild                                 |
|  <b>Anlass</b>           |  | gesellige Runde, Seele baumeln lassen, Kamingespräch                    |

## Unsere Beschreibung



Der Leonardi Bock der Schlossbrauerei Autenried ist ein dunkler Doppelbock getarnt als Malzbonbon mit Schokoglasur. Kupferfarben, feurig leuchtend ist er klar, mit einer elfenbeinfarbenen kräftigen Schaumkrone. Der Geruch wird dominiert von braunem Zucker, Zartbitterschokolade und Karamellbonbon. Der Geschmack bestätigt die angekündigte Süße, die durch das Aroma nach Schwarzbrottrinde und erdigen Noten abgerundet wird. Die Textur ist schon fast ölig und die weiche Kohlensäure passt perfekt zum mild wärmenden, bittersüßen Abgang.



Weitere Informationen:  
[www.bierentdecker.com](http://www.bierentdecker.com)