

Heller Doppelbock














9°C  
Trinktemperatur



Glasform

Familienbrauerei Bauhöfer GmbH & Co. KG  
**Bauhöfer Maibock**

 <b>Aussehen</b>		goldgelb , glanzfein
 <b>Geruch</b>		Honig, Getreide, reife Birne
 <b>Geschmack</b>		Akazienhonig, frischer Biskuit, leichte Kräuternote
 <b>Mundgefühl</b>		cremig-weiche und nur leicht prickelnde Textur
 <b>Bittere</b>		gut wahrnehmbare Hopfenbittere im Nachtrunk
 <b>Speiseempfehlung</b>		Dessert, Geflügel, Kalb, Pasta
 <b>Anlass</b>		gesellige Runde, Seele baumeln lassen, Abenteuer

Unsere Beschreibung



**Biersommelier: Klaus Artmann**



Der goldgelbe, glanzfeine Maibock sendet der Nase seine malzigen Aromen nach feinem Honig und frischem Biskuitkuchen. Der Antrunk ist nur sehr dezent prickelnd, dafür weist er eine cremige Textur auf. Im Mund merkt man dann den Alkohol, der die feinen Aromen von Akazienhonig, Biskuit, ein klein wenig reifer Birne und einen Hauch frischer Wiesenkräuter bestens komponiert. Im Abgang kommt dann noch zusätzlich eine angenehme Hopfenbittere zum Vorschein, die allen Geschmacksnuancen eine anhaltende Dauer gewährt.



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