

Heller Doppelbock

Berg Brauerei Ulrich Zimmermann GmbH & Co. KG
Berg Mai-Bock

Besonderheit:

Im Bottich vergoren und für die zweite Gärung 6 °C auf -1 °C fallend nochmals aufgekräut.














9°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen		bronzefarben , glanzfein
	Geruch		Getreide, Honig, Malz, Kräuter
	Geschmack		Honig, Malz, Zitrone, Gras
	Mundgefühl		cremig-weiche Textur
	Bittere		sehr dezente Hopfenbittere im Nachtrunk
	Speiseempfehlung		Gemüse, Kalb, Käse mild, Pasta
	Anlass		Sommerfest, gesellige Runde, Hochzeit, Seele baumeln lassen

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Der schöne Bronzeton des Maibocks wird gekrönt durch einen sehr feinporigen und kompakten Schaum. Die Honigtöne, die in die Nase steigen, finden sich auch nach dem sehr cremigen Antrunk auf der Zunge wieder. Weich umhüllen die malzigen Geschmacksnoten die Zunge und verwöhnen sie nicht nur mit Honigaromen, sondern auch mit einem fein säuerlichen und leicht kräuterigen Hopfenakzent, der auch noch im Abgang leise nachklingt.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com