

Dunkler Doppelbock

Berg Brauerei Ulrich Zimmermann GmbH & Co. KG
Berg St. Ulrichsbock












Besonderheit:

Bockbier – in der Bottich-Gärung vergoren und für die 2. Gärung, die Zweifach-Reifung, nochmals aufgekraust.



9°C
 Trinktemperatur



 Aussehen		kupfer , glanzfein
 Geruch		Karamell, Malz, Honig
 Geschmack		Karamell, Honig, reifes Steinobst
 Mundgefühl		weiche, cremige Textur
 Bittere		leichte Röstbittere im Nachtrunk
 Speiseempfehlung		Dessert, Lamm, Pasta, Rind
 Anlass		Feierabend, Hochzeit, Seele baumeln lassen, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Dieser Doppelbock zeigt sich im Glas in einem wunderbaren Kupferrot und einer cremig-feinen Schaumkrone. Die kräftigen Malzaromen in der Nase steigern die Erwartungen, die nach dem cremigen Antrunk voll erfüllt werden. In wunderbarer Harmonie mit den süßen Karamell- und Malztönen findet man fruchtige Akzente nach reifem Pfirsich und Aprikosen. In einer dezenten Röstnote, gepaart mit süßen Honigtönen klingt das Bier nachhaltig langsam aus.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com