

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 aufgekräut.



9°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		kupfer , glanzfein
 <b>Geruch</b>		Karamell, Malz, Honig
 <b>Geschmack</b>		Karamell, Honig, reifes Steinobst
 <b>Mundgefühl</b>		weiche, cremige Textur
 <b>Bittere</b>		leichte Röstbittere im Nachtrunk
 <b>Speiseempfehlung</b>		Dessert, Lamm, Pasta, Rind
 <b>Anlass</b>		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](http://www.bierentdecker.com)