

Dunkler Doppelbock

Einsiedler Brauhaus GmbH

Einsiedler Doppelbock



12°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		schwarzbraun , klar
 Geruch		Schokolade, Toffee, Kaffee, Pumpernickel
 Geschmack		Zartbitterschokolade, Kakao, Espresso
 Mundgefühl		weiche und cremige Textur
 Bittere		röstige, dezent rauchige Bittere
 Speiseempfehlung		Käse würzig, Rind, Schokolade, Wild
 Anlass		Hochzeit, Seele baumeln lassen, Kamingsgespräch

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Dieser Doppelbock besticht im Glas mit seiner dunkelbraunen Farbe und den rötlichen, kastanienfarbenen Lichtern. Durch die feinporige, hellbeige Schaumkrone erreichen herrliche Schokoladen- und Toffeearomen die Nase, unterstützt von Akzenten nach Kaffee und Pumpernickel. Weich und cremig umwickelt das Bier die Zunge. Man genießt eine Vielfalt von dunklen Aromen wie Zartbitterschokolade, frischer Kakao und vielleicht ein Hauch Lakritz. Wie ein frisch gebrühter Espresso mit seinen röstigen Bitternoten klingt das Bier sehr langsam und lange anhaltend aus.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com