

Dunkler Doppelbock

Einsiedler Brauhaus GmbH

# Einsiedler Doppelbock





12°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		schwarzbraun , klar
 <b>Geruch</b>		Schokolade, Toffee, Kaffee, Pumpernickel
 <b>Geschmack</b>		Zartbitterschokolade, Kakao, Espresso
 <b>Mundgefühl</b>		weiche und cremige Textur
 <b>Bittere</b>		röstige, dezent rauchige Bittere
 <b>Speiseempfehlung</b>		Käse würzig, Rind, Schokolade, Wild
 <b>Anlass</b>		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](http://www.bierentdecker.com)