

Heller Doppelbock



8°C
Trinktemperatur




Biermanufaktur Engel GmbH & Co. KG


Engel Maibock

Besonderheit:


BIO


- 

Aussehen


kupfer , leichte Trübung
- 


Geruch




Karamell, reife Birne, etwas Banane
- 


Geschmack




Karamell, Honig, Ahornsirup
- 


Mundgefühl




cremig-weiche Textur
- 

Bittere



kaum wahrnehmbare Bittere im Nachtrunk
- 

Speiseempfehlung

Digestif, Käse würzig, Rind, Wild
- 

Anlass

Hochzeit, Seele baumeln lassen, Kamingespräch

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Bronzefarben und leicht trüb, mit einer cremeweißen Schaumkrone - so erfreut dieser Maibock im Glas das Auge. Ausgewogene Düfte nach Karamell und vollreifer Birne steigen in die Nase, und im Hintergrund findet sich eine Andeutung von Banane. Sehr weich und leicht cremig trifft der Bock auf die Zunge und umhüllt sie im weiteren Verlauf mit seiner süßen Aromatik von Karamell, Honig und Ahornsirup, ohne je klebrig zu wirken. Sehr sanft und anhaltend, mit einer kaum wahrnehmbaren Bittere, verabschiedet sich dieser ausgewogene Maibock.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com