

Dunkler Doppelbock

Brauhaus Faust KG

Faust Doppelbock

Besonderheit:

Dekoktionsverfahren, offene Gärung



9°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		kupfer , klar
 Geruch		Karamell, Nougat, Trockenfrüchte, Sherry
 Geschmack		Karamell, Nougat, Schokolade, Trockenfrüchte, Sherry
 Mundgefühl		cremige und weiche Textur
 Bittere		sehr gut eingebundene und anhaltende Bittere im Nachtrunk
 Speiseempfehlung		Käse würzig, Rind, Schokolade, Wild
 Anlass		Hochzeit, Seele baumeln lassen, Kamingespräch

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Die kupferrote Farbe mit ihren kastanienfarbenen Blitzen und der hellbeige, kompakte und stabile Schaum erfreuen im Glas das Auge. Auch die Nase kommt nicht zu kurz bei dem malzbasierten Duftkarussell von Nougat, Karamell, Trockenfrüchten und Sherrynoten. Weich und cremig ist der Antrunk. Im Mundraum entwickeln sich Aromen von feinsten Schokolade und Karamell, in sehr ausgewogener Paarung mit Trockenfrüchten wie Aprikosen und Rosinen sowie einer eleganten Sherrynote. Die angenehme Bittere im Abgang bindet diese Geschmacksaromatik sehr gut ein und lässt sie lange anhalten.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com