BIER ENTDECKER

Dunkler Bock

Privatbrauerei Christian Fiedler

# Fiedler Bockbier

12°C

Trinktemperatur

Glasform

| | | |
|---|---|---|
| **Aussehen** | | braun , klar |
| **Geruch** | | Karamell, dunkle Schokolade, Trockenfrüchte, Pumpernickel |
| **Geschmack** | | Karamell, Schokolade, Trockenfrüchte, Haselnuss |
| **Mundgefühl** | | cremig-weiche Textur |
| **Bittere** | | im Abgang elegante Röstbittere spürbar |
| **Speiseempfehlung** | | Digestif, Käse würzig, Schokolade, Wild |
| **Anlass** | | Hochzeit, Seele baumeln lassen, Kamingespräch |

## Unsere Beschreibung

**Biersommelier: Klaus Artmann**

Die rötlichen Lichter dieses Bockbiers durchdringen das dunkle Braun und geben dem Bier im Glas, zusammen mit dem hellbraunen, kompakten Schaum, einen herrlichen Kontrast. Auch die Nase wird mit einer Aromenvielfalt von Karamell, Schokolade und Trockenfrüchten angenehm gekitzelt. Passend dazu ist der cremig-weiche Antrunk, der diese Aromenvielfalt im Anschluss sehr gut im Mundraum verteilt, und man genießt eine harmonische Komposition von Karamell, dunkler Schokolade, Trockenfrüchten und Nüssen, bevor das Bier mit einer gut eingebundenen, feinen Röstbittere langanhaltend ausklingt.

Weitere Informationen:
**www.bierentdecker.com**

© GEFAKO GmbH & Co KG

powered by GEFAKO GEDIG