

Dunkler Bock

Privatbrauerei Christian Fiedler
Fiedler Bockbier

12°C

Trinktemperatur



Glasform



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.

 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



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com