

Dunkler Doppelbock

Brauerei Ganter GmbH & Co. KG  
**Ganter Wodan**



10°C  
Trinktemperatur



Glasform














Unsere Beschreibung

**Biersommelier: Klaus Artmann**



Die herrliche Kastanienfarbe und die kompakte, feinporige beige Schaumkrone fallen sofort ins Auge. Der dunkle Doppelbock weist ein vielfältiges Malzaromenkarussell auf - von röstigen Noten über feinste Schokolade bis hin zu kräftigem Honig und Karamell. Weich und cremig legt er sich um die Zunge und besticht auch im Mund durch seine malzbasierte Charakteristik, sodass eine geschmackliche Vielfalt entsteht von Zartbitterschokolade, süßem Karamell und einem Hauch Kaffee. Mit dieser Röstbittere klingt das Bier aus und lässt diese Geschmackskomposition noch lange im Mund bestehen.

 <b>Aussehen</b>		braun , klar
 <b>Geruch</b>		Röstmalz, Waldhonig, Schokolade, Karamell
 <b>Geschmack</b>		Zartbitterschokolade, Kaffee, Röstmalz, Karamell
 <b>Mundgefühl</b>		cremige und weiche Textur
 <b>Bittere</b>		gut eingebundene, röstige Bittere im Nachtrunk
 <b>Speiseempfehlung</b>		Digestif, Käse würzig, Schokolade, Wild
 <b>Anlass</b>		Hochzeit, Seele baumeln lassen, Kamingespräch



Weitere Informationen:  
[www.bierentdecker.com](http://www.bierentdecker.com)