

Dunkler Doppelbock

Brauerei Ganter GmbH & Co. KG

Ganter Wodan



10°C
Trinktemperatur



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

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.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com