

Dunkler Bock

Privatbrauerei Gessner

Gessner Dunkler Bock



10°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		kupfer , klar
 Geruch		Sahnekaramell, Schokolade, Trockenfrüchte
 Geschmack		Karamell, Kakao, Haselnuss, Trockenfrüchte
 Mundgefühl		cremig-weiche Textur
 Bittere		leicht röstige Bittere im Nachtrunk
 Speiseempfehlung		Käse würzig, Rind, Schokolade, Wild
 Anlass		Hochzeit, Seele baumeln lassen, Kamingsgespräch

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Dieser dunkle Bock erfreut das Auge mit seiner rötlich-braunen Kupferfarbe und dem stabilen, feinporigen Schaum. Düfte nach Sahnekaramell, Trockenfrüchten und Schokolade strömen in die Nase. Der Antrunk ist weich und cremig, sodass sich das Bier langsam im gesamten Mundraum entfaltet und eine Komposition aus Karamell, getrockneten Feigen und Aprikosen, Rosinen wie auch Haselnuss und Kakao hinterlässt. Diese geschmackliche Harmonie bleibt auch nach dem fein-röstigen Abgang lange erhalten.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com