

Holzfassgereifte Biere

Lammbrauerei Hilsenbeck GmbH &amp; Co. KG

# Gruibinger Hilsenbeck's Schottenbock

**Besonderheit:**

Im Whiskeyfass gereift

8°C  
Trinktemperatur

Glasform



	<b>Aussehen</b>		bronzefarben , leichte Trübung
	<b>Geruch</b>		Whiskey, Holz, blumige Noten
	<b>Geschmack</b>		Zitrone, Whiskey, Holz
	<b>Mundgefühl</b>		cremig-weiche Textur
	<b>Bittere</b>		kaum Bittere zu schmecken
	<b>Speiseempfehlung</b>		Dessert, Digestif, Käse würzig
	<b>Anlass</b>		Hochzeit, Seele baumeln lassen, Kamingespräch

Unsere Beschreibung

**Biersommelier: Joachim Kuppert**

Dieser außergewöhnliche, ziemlich starke helle Doppelbock erzählt uns bereits beim Geruch von seinem Ort der Reifung - dem Whiskeyfass. Deutlich spürt man die Aromen des schottischen Getränks im Bier in einer wunderbaren Verbindung mit den Holztönen des Fasses und den leicht floralen Anklängen des Hopfens. Der Antrunk ist cremig und weich und auf der Zunge nimmt man neben den kräftigen Whiskeynoten auch eine außergewöhnliche Säure wahr, die sofort an ein sehr ausgewogenes Sauerbier erinnern. Sehr lange bleibt diese außergewöhnliche Aromatik im Mund erhalten, auch nach dem Abgang, der fast ohne Bittere auskommt.

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