

Dunkler Bock

Lammbrauerei Hilsenbeck GmbH & Co. KG

# Gruibinger Meister-Bock



10°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		bernsteinfarben , klar
 <b>Geruch</b>		Karamell, Malz, Kastanienhonig, Nuss, Röstmalz
 <b>Geschmack</b>		süß, Schwarzbrot, Röstbittere, Nusslikör
 <b>Mundgefühl</b>		kräftig, wärmend, kantig
 <b>Bittere</b>		kaffeeartig, Röstnoten
 <b>Speiseempfehlung</b>		Dessert, Digestif, Lamm, Wild
 <b>Anlass</b>		Feierabend, Seele baumeln lassen, Kamingspräch

## Unsere Beschreibung

Biersommelier: Frank Di Marco



In schöner Karamellfarbe steht der feinporige Schaum anhaltend auf dem Glas. Darunter glänzt ein kräftiges Kastanienbraun. Markanter Duft von Karamell, Malz, Kastanienhonig, Nüssen und Röstmalz verführt die Nase. Der Antrunk perlt dezent. Im Mund dominieren süße Aromen wie Nusslikör aber auch herzafte Noten von Schwarzbrot und Röstbittere. Der Abgang ist geprägt von langanhaltender und wärmender Röstbittere.



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