

Dunkler Bock

Lammbrauerei Hilsenbeck GmbH & Co. KG
Gruibinger Meister-Bock



10°C
Trinktemperatur



Glasform














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 Anrunk perlt dezent. Im Mund dominieren süße Aromen wie Nusslikör aber auch herzafter Noten von Schwarzbrot und Röstbittere. Der Abgang ist geprägt von langanhaltender und wärmerer Röstbittere.

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



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com