

Weizenbock Dunkel/ Weizendoppelbock
Dunkel

Brauerei Gutmann
Gutmann Dunkler Weizenbock

Besonderheit:

Offene Gärung, Flaschengärung, Verzicht auf künstliche Haltbarmachung.



9°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		braun , starke Trübung
 Geruch		süßlich mit etwas Banane, Schokolade
 Geschmack		Banane, Karamell, Vanille, Röstaromen
 Mundgefühl		weich und mit einem sanften cremigen Prickeln
 Bittere		dezent und im Einklang mit Röstaromen
 Speiseempfehlung		Dessert, Digestif, Rind, Wild
 Anlass		Grillen, Seele baumeln lassen, Kamingspräch

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Beim Einschenken des Weizenbocks bildet sich eine weiche, feinporige Schaumdecke, die durch ihre helle Cremefarbe einen eindrucksvollen Kontrast zum mahagonifarben leuchtenden, durchgängig opalen Bier bildet. Der Geruch ist süßlich mit etwas Banane und verspricht Schokoladenaromen mit kandierten Früchten. Der Antrunk ist weich und mit einem sanften cremigen Prickeln durchzogen. In dem vollmundigen, samtigen Körper des Weizenbocks sind Aromen von dunklen Früchten, Banane, Karamell und Vanille zu finden. Dezente Röstaromen und kaum wahrnehmbare Hopfenbittere im Hintergrund geben dem Bier Tiefe. Im Finish zeigt sich die Kraft des Bockbieres und es verweilt ein charaktervoller, eleganter und langanhaltender Genussmoment.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com