












Dunkler Bock

Herbsthäuser Brauerei Wunderlich KG
Herbsthäuser Schwarzer Schwan



 Aussehen		braun , klar
 Geruch		Röstmalz, Rumtopf, würziges Schwarzbrot, Kaffee
 Geschmack		Röstnoten, Kakao, Brot, Kaffee
 Mundgefühl		cremig, kräftig
 Bittere		Röst- und Hopfenbittere
 Speiseempfehlung		Dessert, Lamm, Rind, Wild
 Anlass		Feierabend, Seele baumeln lassen, Kamingespräch

Unsere Beschreibung

Beim Herbsthäuser Schwarzen Schwan handelt es sich um einen klassischen dunklen Bock. Passend dazu sind die rotbraune dunkle klare Farbe und der cremefarbene feinporige mittelhohe Schaum. Der Nase strömt aus dem Glas eine anregende röstmalzbetonte Duftwolke entgegen, bei der dunkles Malz, dunkle Schokolade, Rumtopf, Pflaume, Walnüsse und würziges Schwarzbrot zusammenfinden. Am Gaumen geht es stimmig weiter. Die cremige kräftigere Textur lässt den Röstmalzkörper kraftvoll erscheinen. Hopfen –und Röstbittere nehmen der dunklen Malzsüße die Spitzen und geben Struktur. Eindrücke von Kakao, Kaffee, Pflaume, Gewürzen und Datteln gesellen sich dazu. Lang und mit kaum feststellbaren alkoholischen Noten klingt es lange röstmalzbitter nach.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com