

Dunkler Doppelbock

Hochdorfer Kronenbrauerei, Otto Haizmann KG
Hochdorfer Barbara-Bock

Besonderheit:

Kann mehrere Jahre in der Flasche reifen, ältere Jahrgänge entwickeln eine Sherrynote.



9°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		braun , klar
 Geruch		süßes Malz, Karamell, Röstaromen, Dörripflaumen, Schwarzbrot
 Geschmack		Karamell, Dörripflaumen, Schwarzbrot, süßes Malz, Beeren, Haselnüsse
 Mundgefühl		cremig, voll
 Bittere		mild, im Finish mehr spürbar
 Speiseempfehlung		Dessert, Digestif, Rind, Wild
 Anlass		Grillen, Seele baumeln lassen, Kamingspräch

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Der ausdrucksstarke Malzkörper zeigt sich schon in der klaren kastanienbraunen Farbe, bei der immer wieder feuerrote Reflexe durchschimmern und so in Verbindung mit einer beigen Schaumkrone dem Barbarabock eine sehr attraktive Optik geben. Die saisonale Doppelbockspezialität hat einen angenehmen Geruch nach süßem Malzgeschmack mit Karamell, Röstaromen, Dörripflaumen, Schwarzbrot und etwas Schokolade. Im Antrunk imponieren die süßlichen Aromen des Malzes mit einem cremig weichen vollen Körper. Durch die gut eingebundene Kohlensäure erscheint der Doppelbock lebendig und nicht zu schwer. Der Geschmack führt das Aromenspiel des Geruches weiter wobei sich zusätzlich noch dezent Aromen von Beeren, Haselnüsse und ein wenig Rumtopf hinzugesellen. Als Balance gegenüber der Süße kommt eine feine Bittere unterstützt von Röstaromen gegen Ende spürbar zur Geltung. Ein komplexes Aromenspiel bei dem man immer wieder positiv beeindruckt wird.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com