

Dunkler Doppelbock

Hochdorfer Kronenbrauerei, Otto Haizmann KG
Hochdorfer Meistersud Eisbock














10°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		braun , klar
 Geruch		Schokolade, Pflaume, süßlich alkoholische Noten, Röstmalz
 Geschmack		Schokolade, Rumtopf, Pflaume, Karamell, süßlich alkoholische Noten
 Mundgefühl		voll, lebendig, rund, weich
 Bittere		dezent spürbar
 Speiseempfehlung		Dessert, Digestif, Schokolade
 Anlass		Seele baumeln lassen, Kamingsgespräch, Abenteuer

Unsere Beschreibung

Kastanienrotbraun mit rötlichem klaren Funkeln und eleganter kleiner Schaummütze ist der Eisbock schon schön anzuschauen. Er erfüllt sofort Glas und Raum mit seinem Duft nach Schokolade, Pflaume, süßlich alkoholischen Noten und Röstmalz. Nicht plump schwer, sondern voll, lebendig, rund und weich ist das Mundgefühl. Intensive schokoladige Malzklänge werden begleitet von Aromen nach Rumtopf, Pflaume, Karamell und süßlich alkoholischen Noten. LAnge kann man diesen Klängen nachspüren.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com