

Weizenbock Dunkel/ Weizendoppelbock
Dunkel

Gräfliches Hofbrauhaus Freising GmbH
Huber Weisses Hubertus














10°C
Trinktemperatur



Glasform



| | | |
|---|---|--|
|  Aussehen | | braun , starke Trübung |
|  Geruch |  | Reife Banane, Gewürznelke, Vanille, Schokolade |
|  Geschmack |  | Reife Früchte, Schokolade, Gewürznelke, Piment |
|  Mundgefühl |  | cremig, weich, vollmundig |
|  Bittere |  | feine Röstbittere |
|  Speiseempfehlung | | Dessert, Schokolade, Wild |
|  Anlass | | gesellige Runde, Seele baumeln lassen, Kamingespräch |

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Frank Di Marco



Naturweiß, feinporig und anhaftend zeigt sich der Schaum, der von einer rotbraune Säule mit deutlicher Trübung getragen wird. Kräftiger Duft von reifer Banane, Gewürznelke, Schokolade und Vanille betören die Nase. Der Antrunk ruht in sich. im Mund explodieren die Aromen von reifen Früchten, Schokolade, Gewürznelke und Piment. Der Abgang ist weich und rund mit wenig Bittere.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com