

Dunkler Doppelbock

Olbernhauer Getränkevertrieb

Olbernhauer Bock Bier dunkel








10°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		braun , klar
 Geruch		Schokolade, Kakao, Trockenfrüchte
 Geschmack		Schokolade, Kakao, Trockenfrüchte, Karamell
 Mundgefühl		cremige, leicht prickelnde Textur
 Bittere		kaum wahrnehmbare Bittere im Nachtrunk
 Speiseempfehlung		Käse würzig, Rind, Schokolade, Wild
 Anlass		Seele baumeln lassen, Kamingespräch, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das Auge kann sich bei diesem dunklen Doppelbock an der rötlich-braunen Kastanienfarbe erfreuen. Mit Schokolade, Kakao und Trockenfrüchten punktet dieser Bock in der Nase und schmiegt sich nach dem weichen Antrunk mit derselben Aromenvielfalt um die Zunge. Nicht nur Schokolade und Kakao sind angenehm zu schmecken, sondern auch ein durchgängiger Karamellton sowie ein bunter Strauß an verschiedenen Trockenfrüchten wie Rosinen und Feigen. Im Nachtrunk spürt man nur eine ganz mäßige Bittere.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com