

Dunkler Doppelbock

Paulaner Brauerei Gruppe GmbH & Co. KGaA

# Paulaner Salvator











9°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		kupfer , klar
 <b>Geruch</b>		Malz, Trockenpflaumen, Marzipan, Karamell
 <b>Geschmack</b>		Malz, Karamellbonbon, Trockenfrüchte, Vollmilchschokolade
 <b>Mundgefühl</b>		sehr mild-cremige Textur
 <b>Bittere</b>		gut eingebundene Röstbittere im Nachtrunk
 <b>Speiseempfehlung</b>		Käse würzig, Lamm, Schokolade, Wild
 <b>Anlass</b>		Seele baumeln lassen, Kamingespräch, TV Abend

## Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Feinporiger hellbeiger Schaum krönt diesen wunderbar kupferfarbenen Doppelbock. Erwartungsvoll schnuppert die Nase und findet neben karamelligen Noten auch intensive Düfte nach Trockenpflaume, Marzipan und im Hintergrund Nuss und ein wenig Kaffee. Die weiche, cremige Textur umschmeichelt die Zunge, ein intensiver Geschmack nach süßen Trockenfrüchten, wie Pflaumen und Feige, in Kombination mit Vollmilchschokolade und Marzipan breitet sich im Mund aus und hinterlässt einen fein süßlichen Belag am Gaumen, der nur schwach unterbrochen wird von einer angenehmen Röstbittere im Abgang. Ein Vergnügen für kalte Winterabende am Kamin!



Weitere Informationen:  
[www.bierentdecker.com](http://www.bierentdecker.com)