

Dunkler Doppelbock

Brauerei S.Riegele Inh. Riegele KG

## Riegele Ator 20

**Besonderheit:**

Spelzentrennung, spezielles Maischverfahren, ausschließlich Aromahopfen



9°C

Trinktemperatur



Glasform

	<b>Aussehen</b>		braun , klar
	<b>Geruch</b>		Röstaromen, Waldhonig, Pflaume, Schokolade, Karamell
	<b>Geschmack</b>		Dattel, Röstaromen, Pflaume, dunkle Schokolade
	<b>Mundgefühl</b>		cremig, weich, dicht
	<b>Bittere</b>		erinnert an Bitterschokolade
	<b>Speiseempfehlung</b>		Dessert, Digestif, Rind, Wild
	<b>Anlass</b>		Seele baumeln lassen, Kamingespräch, Abenteuer

### Unsere Beschreibung

Die für die Namensgebung des Starkbieres ausschlaggebenden 20° Plato Stammwürze bringen eine feurige dunkelbraune leuchtende Farbe ins Bier. Ein vielfältiges malzliebliches Aromenspiel nach Röstaromen, Waldhonig, Pflaume, dunkler Schokolade und Karamell erfüllt den Raum. Der starke malzbetonte Körper wirkt nicht schwerfällig, sondern durch die gut eingebundene Kohlensäure lebendig und kraftvoll. Das dunkle Starkbier aus Augsburg beeindruckt den Gaumen mit süßlich malzigen Aromen, die stets interessant vielschichtig und abwechslungsreich bleiben. Lange wirkt das Bier wärmend mit einer Kombination aus Pflaume, Dattel, Kakao, Karamell und Malz nach.



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