

Honigbier

Brauerei S.Riegele Inh. Riegele KG

# Riegele Dulcis 12

**Besonderheit:**

12-monatige zweite Gärung mit Trappisthefe.



14°C

Trinktemperatur



Glasform

|   |   |  |
|---|---|--|
|  <b>Aussehen</b>           |   | bernsteinfarben , leichte Trübung              |
|  <b>Geruch</b>             |  | Honig, Malz                                    |
|  <b>Geschmack</b>          |  | wuchtig süß, Honig, Malz, Trappisthefe         |
|  <b>Mundgefühl</b>         |  | voll, dicht, süß                               |
|  <b>Bittere</b>            |  | kaum wahrnehmbar                               |
|  <b>Speiseempfehlung</b> |   | Digestif, Käse würzig, Rind, Wild              |
|  <b>Anlass</b>           |   | Seele baumeln lassen, Kamingespräch, Abenteuer |

Unsere Beschreibung

Der Name Dulcis 12 erklärt schon die wesentlichen Eigenschaften des dem belgischen Dubbel nachempfundenen Genussbieres aus der Augsburger Riegele Biermanufaktur. Denn das handgefertigte Craftbier ist süß (vom lateinischen dulcis = süß) und reift für die zweite Gärung 12 Monate in den gekühlten Kellern der Brauerei. Über diesen langen Zeitraum kann sich die verwendete Trappistenhefe in Ruhe den Malzzuckern und dem hinzugegebenen Honig widmen und so ausgereifte Aromen bilden. Der süße Duft nach Honig und süßem Malz verführt zum ersten Schluck. Und der erste Schluck präsentiert mit wuchtigem süßen vollmundigen Körper eine dichte beeindruckende Malz- und Honignote, die einem zum Verweilen einlädt.



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