

Heller Doppelbock

Brauerei S.Riegele Inh. Riegele KG  
**Riegele Speziator Hell**

**Besonderheit:**

Spelzentrennung, spezielles Maischverfahren, ausschließlich Aromahopfen, World Beer Award Bronze



9°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		goldgelb , klar
 <b>Geruch</b>		süß, sehr malzig, blumig
 <b>Geschmack</b>		süß, Malz, Getreide, feinherb
 <b>Mundgefühl</b>		voll, intensiv
 <b>Bittere</b>		Kräuteraroma, feine Bittere
 <b>Speiseempfehlung</b>		Dessert, Käse würzig, Rind, Wild
 <b>Anlass</b>		Seele baumeln lassen, Kamingespräch

Unsere Beschreibung

Der für einen hellen Doppelbock stilprägende ausdrucksstarke Malzkörper macht sich beim Speziator Hell bereits in der tief goldgelben warmen und funkelnden Farbe bemerkbar. Noch mehr zeigt er sein Wirken beim intensiv malzaromatischen Geruch. Die süßlich malzigen Noten werden schön ergänzt von feinen blumigen Hopfengrüßen und erkennbaren alkoholischen Aromen. Der kräftige starke Körper wird gut abgestimmt von eleganter eingebundener Kohlensäure und feiner Hopfenbittere aufgelockert. Das getreidig-süße Geschmacksprofil hinterlässt kräftig Eindruck am Gaumen, bevor grasig-krautige Hopfennoten zügelnd eingreifen. Lange hallt das Bier malzig stark mit feiner Hopfenbittere nach, ohne dass sich die 8,5 % Alkohol zu sehr bemerkbar machen.



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