












Dunkler Doppelbock

Privat-Brauerei Schmucker GmbH & Co. KG

Schmucker Rose Bock



Glasform

 Aussehen		kupfer , klar
 Geruch		Marzipan, Trockenfrüchte, Karamellmalz
 Geschmack		Trockenfrüchte, Karamell, Röstmalz
 Mundgefühl		fein prickelnde, weiche Textur
 Bittere		angenehme Röstbittere im Abgang
 Speiseempfehlung		Digestif, Käse würzig, Lamm, Rind
 Anlass		Hochzeit, Seele baumeln lassen, Kamingespräch, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Die kupferrote Farbe dieses Doppelbocks erfreut das Auge ebenso wie die kompakte hellbeige Schaumkrone. Aromen nach Marzipan und Dörrobst steigen sehr angenehm in die Nase. Der Antrunk gefällt durch seine fein prickelnde Cremigkeit. Im Mund breiten sich die malzigen Karamelltöne weit aus und werden sehr elegant unterlegt von Noten nach Trockenpflaume und feineröstiger Bittere. Ein wärmendes Gefühl dehnt sich nach dem Abgang aus, und die durch den hohen Alkoholgehalt gebundenen dunklen Aromen halten lange an.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com