

Dunkler Bock

Schussenrieder Brauerei Ott GmbH & Co. KG

Schussenrieder Josefsbock

Besonderheit:

Unser Bier wird nur mit den besten Zutaten der Region gebraut.



9°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen		bronzefarben , klar
	Geruch		Karamell, Kaffee, Kakao, Haselnuss
	Geschmack		Röstmalz, Haselnuss, Kaffee, Karamell
	Mundgefühl		weiche und leicht cremige Textur
	Bittere		röstaromatische Bittere im Nachtrunk
	Speiseempfehlung		Dessert, Käse würzig, Schokolade, Wild
	Anlass		Seele baumeln lassen, Kamingsgespräch, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Die Farbe dieses dunklen Bocks besticht durch ein wunderbares tiefes Braun mit kupferfarbenen Lichtern. Die Düfte, die in die Nase steigen, erinnern an Karamell und Kakao mit feinen Nuancen von Zartbitterschokolade und einer dezenten Haselnussnote. Weich und cremig im Antrunk, setzen sich die röstmalzbasierten Geschmackskomponenten nach Nougat, Karamell und Kaffee auch auf der Zunge fort. Eine feine Röstbittere rundet den Geschmack ab und hinterlässt einen anhaltenden Eindruck, ohne jemals in eine schwere Süße auszuarten.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com