

Dunkler Bock

Privatbrauerei SPECHT GbR

Specht Schwarzer Specht



10°C

Trinktemperatur



Glasform



Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Tiefbraun und klar, mit einem sehr cremigen beigen Schaum - so präsentiert sich dieser dunkle Bock dem Auge. Auch die Nase kommt nicht zu kurz, denn eine Komposition aus Röstmalz, Schokolade, etwas Lakritz und Trockenfrüchten bildet den harmonischen Duft. Cremig wie der Schaum trifft das Bier auf die Zunge und erfreut den Gaumen mit seinen malzigen Aromen nach Trockenpflaumen, Rosinen und Kakao. Die Süße und fein röstige Bittere eines Malzkaffees bildet den gelungenen und langanhaltenden Abschluss dieses Bockbiers.

 Aussehen		schwarzbraun , klar
 Geruch		Röstmalz, Schokolade, Lakritz, Trockenpflaumen
 Geschmack		Trockenpflaumen, Kakao, Malzkaffee
 Mundgefühl		cremig-weiche Textur
 Bittere		schöne Röstbittere als Finish
 Speiseempfehlung		Dessert, Rind, Schokolade, Wild
 Anlass		Seele baumeln lassen, Kamingespräch, TV Abend



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com