

Heller Doppelbock

Privatbrauerei Waldhaus Joh. Schmid GmbH
Waldhaus Doppel Bock



8°C
Trinktemperatur



Glasform



Unsere Beschreibung

Bei der nur in der kalten Jahreszeit von Oktober bis Februar verfügbaren Bierspezialität kündigt sich kraftvoll gold glänzend mit einigen bernsteinfarbenen Reflexen schon deutlich der Malzcharakter an. Liebliche Malzsüße gepaart mit Rosinen, etwas Honig und Karamell ergeben ein schönes nicht zu intensives Bouquet. Ganz sanft und liebevoll startet der helle Doppelbock beim Antrunk und überzeugt bei zurückgenommener Rezenz mit einer cremigen, vollen Textur. So ist der Weg am Gaumen bereitet für den kraftvollen Auftritt malzsüßer Anklänge nach Malz, Karamell, Akazienhonig, dezent Waldbeeren, Apfel und alkoholischen Noten, die an einen Rumtopf erinnern. Trotz der 8,5 % Alkohol und der dichten Malznoten bleibt der Doppelbock rund, hat Tiefgang und strahlt zu jeder Zeit majestätische Eleganz aus. Punktuell sind würzige Noten sowie Hopfenaroma zu erkennen, was die Malzsüße gelungen abrundet. Der lange wärmende Nachklang lädt die Seele zum Baumeln ein.

 Aussehen		goldgelb , klar
 Geruch		Malz, Honig, Karamell, Rosine
 Geschmack		Malz, Karamell, Akazienhonig, Apfel und Rumtopf
 Mundgefühl		sanft, cremig, voll
 Bittere		untergeordnet im Hintergrund
 Speiseempfehlung		Dessert, Digestif, Kalb, Käse würzig
 Anlass		Feierabend, Seele baumeln lassen, Kamingespräch



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com