BIER ENTDECKER

Heller Bock

Weldebräu GmbH & Co. KG

Welde Craft Bourbon Barell Bock

Besonderheit:
Green Bullet Kalthopfung. Drei Monate in Bourbon-, Rum- und Tequilafässern gereift.

9°C
Trinktemperatur

Glasform

Aussehen		kupfer , klar
Geruch		Karamellbonbon, Rumrosinen, Vanille, leichte Whiskeynote
Geschmack		Karamellbonbon, Rosinen, eingelegte Pflaumen, Holz
Mundgefühl		cremig-weiche Textur
Bittere		leichte Bittere im Abgang
Speiseempfehlung		Dessert, Digestif, Käse würzig, Wild
Anlass		Hochzeit, Seele baumeln lassen, Kamingespräch

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann

Das Auge erfreut sich an der Farbe des Bocks - dunkler Bernstein bis Kupfer - und dem cremigen Schaum. Der Duft reicht von süßen Karamell- und Vanilletönen, bis zu feinsten Aromen von Rumrosinen und einer dezenten Whiskeynote. Der cremig-weiche Antrunk ist ausgesprochen angenehm. Auf der Zunge entwickeln sich die Karamelltöne weiter hin zu einer deutlichen Aromatik nach eingelegten Pflaumen und Rosinen. Auch ein leichter Holzton ist spürbar. Der kräftige und außergewöhnliche Bock hinterlässt auch nach dem dezent bitteren Abgang seine angenehm süßen und harmonischen Karamell- und Fruchtnoten.

Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

© GEFAKO GmbH & Co KG

powered by GEFAKO GEDIG