

Dunkler Doppelbock

Privat-Brauerei Zötler GmbH

# Zötler St. Stephansbock

**Besonderheit:**

Von Brauersilvester (30.09.) bis Ende der Fastenzeit (bis Ostern)



9°C

Trinktemperatur



Glasform

	<b>Aussehen</b>		schwarzbraun , klar
	<b>Geruch</b>		dunkles Malz, Schokolade, Trockenpflaumen, Karamell
	<b>Geschmack</b>		Zartbitterschokolade, Röstmalz, Espresso, leichte Holznote
	<b>Mundgefühl</b>		cremig weiche Textur
	<b>Bittere</b>		röstige Bittere im Nachtrunk
	<b>Speiseempfehlung</b>		Digestif, Lamm, Schokolade, Wild
	<b>Anlass</b>		Feierabend, Seele baumeln lassen, Kamingespräch, TV Abend

Unsere Beschreibung

Schwarzbraun, mit wunderbaren kupferfarbenen Lichtern und einer kompakten hellbraunen Schaumkrone präsentiert sich der Doppelbock im Glas. Markante Aromen nach geröstetem Malz, Bitterschokolade, Kakao, weihnachtlichen Gewürzen und Trockenfrüchten steigen der Nase entgegen und finden sich nach dem cremig-weichen Antrunk auf der Zunge wieder. Der schokoladige Geschmack verbreitet sich im gesamten Mundraum und hält sich nach dem Abgang lange in einer harmonischen Verbindung mit Espressonoten und einer leicht malzig-röstigen Bittere.



Weitere Informationen:  
[www.bierentdecker.com](http://www.bierentdecker.com)