

Weizenbock Dunkel/ Weizendoppelbock  
Dunkel

Zwiefalter Klosterbräu GmbH & Co. KG  
**Zwiefalter Klosterbräu  
Benedictus Eisbock**

**Besonderheit:**

Weizen-Doppelbock, der im Lagerkeller anfriert, offene Obergärung



11°C  
Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		kupfer , starke Trübung
 <b>Geruch</b>		Banane, Trockenpflaumen, Karamell, Quitte
 <b>Geschmack</b>		Banane, Trockenfrüchte, Quitte, Karamellbonbon
 <b>Mundgefühl</b>		samtig-weiche Textur mit feiner Perlage
 <b>Bittere</b>		im Abgang röstige Bittere wahrnehmbar
 <b>Speiseempfehlung</b>		Dessert, Digestif, Schokolade, Wild
 <b>Anlass</b>		Hochzeit, Seele baumeln lassen, Kaminesgespräch

Unsere Beschreibung

**Biersommelier: Klaus Artmann**



Im Glas erfreut der Weizen-Eisbock das Auge mit seiner wunderbaren Mahagoni-Farbe und dem feinporigen, beigen Schaum. Gewaltig sind die Aromen, die in die Nase steigen - angefangen von Trockenpflaumen und reifer Banane über Quitte zu Karamell. Im Mund erlebt man dann eine wahre Geschmacksexplosion getrockneter Früchte wie Pflaume, Feige und Aprikose in Verbindung mit einer angenehmen Karamellsüße. Ein Anklang von Brantwein sowie eine feine Röstbittere im Abgang runden diesen harmonisch-weichen Eisbock hervorragend ab.



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