BIER ENTDECKER

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

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

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 Branntwein sowie eine feine Röstbittere im Abgang runden diesen harmonisch-weichen Eisbock hervorragend ab.

Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

© GEFAKO GmbH & Co KG

powered by GEFAKO GEDIG