

Dunkler Doppelbock

Brauerei Aying Franz Inselkammer KG
Aying Winterbock














10°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		braun , klar
 Geruch		Karamell, Kaffee, Bitterschokolade
 Geschmack		Röstmalzaromatisch, Noisetteschokolade
 Mundgefühl		Normale Rezenz
 Bittere		Elegante Röstmalzbittere im Abgang
 Speiseempfehlung		Dessert, Käse würzig, Lamm, Schokolade
 Anlass		Seele baumeln lassen, Kamingspräch

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



Dieses saisonale Starkbier begeistert mit seiner tiefdunklen Farbe und einem sanften Rotstich, gekrönt von einem feinporigen, beigefarbenen Schaum. In der Nase entfaltet sich ein malzaromatischer Duft, durchzogen von Röstaromen und einer angenehmen Karamellnote. Der Antrunk ist vollmundig, geprägt von intensivem Malz und kräftigen Röstaromen. Im Abgang treten zarte Nuancen von Noisetteschokolade hervor, die das Geschmackserlebnis harmonisch abrunden. Ein kräftiger, eleganter Bock, der die kalte Jahreszeit genussvoll begleitet.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com