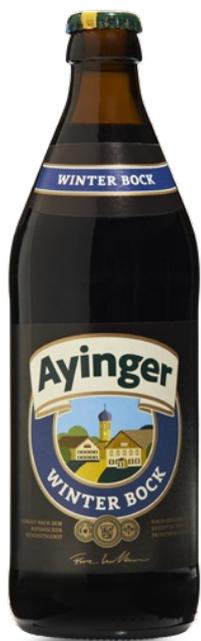


Dunkler Doppelbock

Brauerei Aying Franz Inselkammer KG  
**Aying Winterbock**



10°C

Trinktemperatur



Glasform

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

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](http://www.bierentdecker.com)