

Dunkler Doppelbock

Hochdorfer Kronenbrauerei, Otto Haizmann KG
Hochdorfer Barbara-Bock

Besonderheit:

Kann mehrere Jahre in der Flasche reifen, ältere Jahrgänge entwickeln eine Sherrynote.



9°C

Trinktemperatur



Glasform



Aussehen

braun , klar



Geruch



süßes Malz, Karamell,
Röstaromen, Dörripflaumen,
Schwarzbrot



Geschmack



Karamell, Dörripflaumen,
Schwarzbrot, süßes Malz,
Beeren, Haselnüsse



Mundgefühl



cremig, voll



Bittere



mild, im Finish mehr spürbar



Speiseempfehlung

Dessert, Digestif, Rind, Wild



Anlass

Grillen, Seele baumeln
lassen, Kamingsgespräch

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Der ausdrucksstarke Malzkörper zeigt sich schon in der klaren kastanienbraunen Farbe, bei der immer wieder feuerrote Reflexe durchschimmern und so in Verbindung mit einer beigen Schaumkrone dem Barbarabock eine sehr attraktive Optik geben. Die saisonale Doppelbockspezialität hat einen angenehmen Geruch nach süßem Malzgeschmack mit Karamell, Röstaromen, Dörripflaumen, Schwarzbrot und etwas Schokolade. Im Antrunk imponieren die süßlichen Aromen des Malzes mit einem cremig weichen vollen Körper. Durch die gut eingebundene Kohlensäure erscheint der Doppelbock lebendig und nicht zu schwer. Der Geschmack führt das Aromenspiel des Geruches weiter wobei sich zusätzlich noch dezent Aromen von Beeren, Haselnüsse und ein wenig Rumtopf hinzugesellen. Als Balance gegenüber der Süße kommt eine feine Bittere unterstützt von Röstaromen gegen Ende spürbar zur Geltung. Ein komplexes Aromenspiel bei dem man immer wieder positiv beeindruckt wird.



Weitere Informationen:

www.bierentdecker.com