

Dunkler Doppelbock

Brauerei S.Riegele Inh. Riegele KG

Riegele Ator 20

Besonderheit:

Spelzentrennung, spezielles Maischverfahren, ausschließlich Aromahopfen



9°C

Trinktemperatur



Glasform



Aussehen

braun , klar



Geruch



Röstaromen, Waldhonig, Pflaume, Schokolade, Karamell



Geschmack



Dattel, Röstaromen, Pflaume, dunkle Schokolade



Mundgefühl



cremig, weich, dicht



Bittere



erinnert an Bitterschokolade



Speiseempfehlung

Dessert, Digestif, Rind, Wild



Anlass

Seele baumeln lassen, Kamingespräch, Abenteuer

Unsere Beschreibung

Die für die Namensgebung des Starkbieres ausschlaggebenden 20° Plato Stammwürze bringen eine feurige dunkelbraune leuchtende Farbe ins Bier. Ein vielfältiges malzliebliches Aromenspiel nach Röstaromen, Waldhonig, Pflaume, dunkler Schokolade und Karamell erfüllt den Raum. Der starke malzbetonte Körper wirkt nicht schwerfällig, sondern durch die gut eingebundene Kohlensäure lebendig und kraftvoll. Das dunkle Starkbier aus Augsburg beeindruckt den Gaumen mit süßlich malzigen Aromen, die stets interessant vielschichtig und abwechslungsreich bleiben. Lange wirkt das Bier wärmend mit einer Kombination aus Pflaume, Dattel, Kakao, Karamell und Malz nach.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com