

Honigbier

Brauerei S.Riegele Inh. Riegele KG

Riegele Dulcis 12

Besonderheit:

12-monatige zweite Gärung mit Trappisthefe.



14°C

Trinktemperatur



Glasform



Aussehen

bernsteinfarben , leichte Trübung



Geruch



Honig, Malz



Geschmack



wuchtig süß, Honig, Malz, Trappisthefe



Mundgefühl



voll, dicht, süß



Bittere



kaum wahrnehmbar



Speiseempfehlung

Digestif, Käse würzig, Rind, Wild



Anlass

Seele baumeln lassen, Kamingespräch, Abenteuer

Unsere Beschreibung

Der Name Dulcis 12 erklärt schon die wesentlichen Eigenschaften des dem belgischen Dubbel nachempfundenen Genussbieres aus der Augsburger Riegele Biermanufaktur. Denn das handgefertigte Craftbier ist süß (vom lateinischen dulcis = süß) und reift für die zweite Gärung 12 Monate in den gekühlten Kellern der Brauerei. Über diesen langen Zeitraum kann sich die verwendete Trappistenhefe in Ruhe den Malzzuckern und dem hinzugegebenen Honig widmen und so ausgereifte Aromen bilden. Der süße Duft nach Honig und süßem Malz verführt zum ersten Schluck. Und der erste Schluck präsentiert mit wuchtigem süßen vollmundigen Körper eine dichte beeindruckende Malz- und Honignote, die einem zum Verweilen einlädt.



Weitere Informationen:

www.bierentdecker.com