

Heller Doppelbock

Brauerei S.Riegele Inh. Riegele KG
Riegele Speziator Hell

Besonderheit:

Spelzentrennung, spezielles Maischverfahren, ausschließlich Aromahopfen, World Beer Award Bronze



9°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen	goldgelb , klar
	Geruch	 süß, sehr malzig, blumig
	Geschmack	 süß, Malz, Getreide, feinherb
	Mundgefühl	 voll, intensiv
	Bittere	 Kräuteraroma, feine Bittere
	Speiseempfehlung	Dessert, Käse würzig, Rind, Wild
	Anlass	Seele baumeln lassen, Kamingsgespräch

Unsere Beschreibung

Der für einen hellen Doppelbock stilprägende ausdrucksstarke Malzkörper macht sich beim Speziator Hell bereits in der tief goldgelben warmen und funkelnden Farbe bemerkbar. Noch mehr zeigt er sein Wirken beim intensiv malzaromatischen Geruch. Die süßlich malzigen Noten werden schön ergänzt von feinen blumigen Hopfengrüßen und erkennbaren alkoholischen Aromen. Der kräftige starke Körper wird gut abgestimmt von eleganter eingebundener Kohlensäure und feiner Hopfenbittere aufgelockert. Das getreidig-süße Geschmacksprofil hinterlässt kräftig Eindruck am Gaumen, bevor grasig-krautige Hopfennoten zügelnd eingreifen. Lange hallt das Bier malzig stark mit feiner Hopfenbittere nach, ohne dass sich die 8,5 % Alkohol zu sehr bemerkbar machen.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com