



STECKBRIEF: HOLZHAUSER BOCK, DUNKEL

Einführung	November 2013
Farbe	Blickdichte, tiefschwarze Farbe
Verwendete Malze	Dunkle Gerstenmalze kommen zum Einsatz.
Hopfung	Mit feinem amerikanischem Hopfen (Citra und Cascade) gebraut
Ideale Serviertemperatur	10–12 °C
Stammwürzegehalt	16,4 %
Alkoholgehalt	6,5 Vol.-%
Aromaprofil	Malz-aromatisch im Geruch und Aromaprofil, mit eleganten Kaffee- und Röstnoten, erwärmend vom ersten Schluck präsentiert sich der dunkle Bock allen Bierkennern.
Schaum	Cremig-mächtige Schaumkrone
Mundgefühl	Rund und elegant
Korrespondierende Speisen	Der Holzhauser dunkle Bock empfiehlt sich als Begleiter von Wildgerichten und Krustenbraten sowie Nusskuchen und Schokodesserts.

Weitere Informationen unter www.holzhauser-brauerei-gasthaus.de.
Belegexemplar oder Veröffentlichungslink erbeten.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie zudem gerne anfordern bei:
Braumeister Markus Langer
Brauerei Holzhausen, Hauptstraße 8, 86859 Holzhausen
Telefon: 08241/2871, braumeister@holzhauser-brauerei-gasthaus.de