

BASISPRESSEINFORMATION

Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan: Doppelbock Korbinian auf einen Blick

Bierspezialitäten als Steckbriefe mit Aromaprofil

Bierstil*:	German-Style dunkler Doppelbock
Alkoholgehalt:	7,4 % vol
Stammwürze:	18,3 % Gew.
Bitterwert:	16 IBU
Hefestamm:	untergärig
Hopfensorte:	Herkules, Hallertauer Tradition
Ideale Trinktemperatur:	8 bis 10 °C
Farbe:	Dunkelbraune, espressoähnliche Farbe
Sensorische Beschreibung:	Der dunkle Doppelbock Korbinian, benannt nach dem Gründer des Klosters Weihenstephan, ist charakterstark und wartet mit einem komplexen Aromaprofil auf. Ein würziger, fast harziger, aber doch leicht fruchtiger Geruch, ein dezent-hellbrauner Schaum, eine kräftige dunkle Farbe – ein echter Hingucker eben. Fruchtige Noten von getrockneten Pflaumen und Feigen, umspielt mit dunklen malzigen Röstaromen nach Kaffee und Brotkruste sowie einem Hauch Lakritz sorgen für ein echtes Geschmackserlebnis.
Glaskultur:	Serviert werden sollte der Korbinian in einem Glas mit einem größeren Durchmesser, um den Malzaromen ausreichend Gelegenheit zur Entfaltung zu geben. Ideal ist ein Glas ähnlich einem Rotweinglas oder dem Deutschherren-Seidel.
Food-Pairing:	Lamm- oder Rindersteak sowie Wildgerichte. Reife Käsesorten mit Fruchtcomponenten wie beispielsweise Feigenkäse sowie Schaf- und Ziegenkäse oder Berg- oder Hartkäsesorten. Früchtebrote oder Müslisemmeln, Brote, die einen hohen Fruchtanteil im Aroma haben und eine gewisse Süße aufweisen. Zusammen mit dem wuchtigen Bock, der meist einen vollen Körper aufweist, wird das ein mächtiges Genusserlebnis. Schokoladendesserts, Pralinen sowie Lebkuchen.

Stand: Januar 2021

*Guideline European Beer Star

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Sandra Ganzenmüller, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: 089.23 23 63 50, Fax: 089.23 23 63 51, E-Mail: ganzenmueller@kommunikationpur.com