



GB Bock²

Typ: Kopparfärgad lager

Producent: GourmetBryggeriet, Danmark

Smak & Doft: Lysande kopparfärgat med krämigt skum. Mycket maltaromatisk doft med stor komplexitet. Mjuk, maltsöt och stor smak med rik arom och viss eldighet. I eftersmaken kommer en liten men balanserande beska.

Passar till: Bocköl är så kraftiga att de helst skall avnjutas på egen hand, gärna i små klunkar från en kupa som framhäver aromen. Ölet kan passa till kraftiga maträtter som grytor och köttbaserad husmanskost men kan faktiskt fungera utmärkt också till smörgåsbordet. Kraften och maltsötman är en god följeslagare till ost och andra desserter.

Övrigt: GourmetBryggeriet ligger i Roskilde och grundades 2005 av Lars Dietrichsen som är vd och Michael Knoth som är produktionschef. Hans gedigna utbildning på bryggerihögskolorna i Weihenstephan och Köpenhamn samt en mångårig erfarenhet från Carlsberg visar att GourmetBryggeriet gör en seriös satsning på hantverksbryggt öl av finaste kvalitet. Typiskt för bryggeriet är också intresset för öl och mat – på hemsidan finns en växande samling recept där öl ingår som ingrediens.

GB Bock² är en klassisk Bock av bayersk typ. Det mest typiska är kraftiga men rena och delikata maltkaraktär som ingen annan öltyp kommer i närheten av. Eftersom alkoholhalten är lite högre framhävs ölets sötma och fruktighet. Ett verkligt festöl. Balansen, kraften och komplexiteten hos detta mjukt maltiga men kraftiga öl är enastående i sitt slag. GB Bock² var ett av de två första öl som bryggeriet lanserade på flaska

Alkoholhalt : 7,2%

Jäsning : Underjäst

Artikelnummer: 45400-01 (660 ml flaska)

Hemsida: www.gourmetbryggeriet.dk

