



Video



## Welde Bourbon Barrel Bock

Der „Welde Bourbon Barrel Bock“ ist ein Bockbier, welchem durch die Kalthopfung mit Green-Bullet-Hopfen ganz besondere Hopfenaromen zugetragen wurde. Viel interessanter ist bei diesem Bier jedoch eher die Lagerung. Denn das Bier hat drei Monate Lagerzeit in Bourbon-, Rum- und Tequila-Fässern hinter sich. Daraus schuf Braumeister Dück ein aromenintensives Cuvée-Bier.

### Geruch:

Bockbiertypische, süffige und süße Malzaromen. Karamell, Kandis und Magenbrot bilden die Basis des Bieres. Hinzu kommen sehr passend weitere Aromen die durch die Kalthopfung des Green-Bullet-Hopfen entstehen. Etwas Harz, Limetten, Trauben, etwas Dörrobstnoten und leicht würzige Aromen sind zu erkennen. Als ob das aber noch nicht genug wäre runden feine Nuancen von Vanille das Aromenprofil ab.

### Geschmack:

Weich und moussierend gestaltet sich der erste Schluck und schnell ist der Mundraum von Karamell und Kandis Aromen eingehüllt. Der Welde Bourbon Barrel Bock schmeckt voll und süffig. Liebliche Aromen von Rosinen, Pflaumen und Vanillie setzen feine Akzente beim Geschmack. Beim Abgang dominieren intensive Malznoten und Aromen von reifen Früchten.



## Welde Bourbon Barrel Bock

**Welde Bourbon Barrel Bock**" is a bock beer, which was given very special hop aromas by the cold-hopping with green bullet hops. However, the storage is much more interesting with this beer. Because the beer lies three months in bourbon, rum and tequila barrels. With which master brewer Dück created an aroma-intensive cuvée beer.

### Smell:

Bock beer typical, tasty and sweetie malt flavors. Caramel, candy and gingerbread form the basis of the beer. In addition, there are other flavors that are created with cold-hopping the green bullet hop. Some resin, limes, grapes, some dried fruit notes and slightly spicy aromas can be seen. As if that weren't enough, fine nuances of vanilla round off the flavour.

### Taste:

The first sip is soft and sparkling and the mouth is quickly enveloped in caramel and candy aromas. The Welde Bourbon Barrel Bock tastes full and tasty. Sweet aromas of raisins, plums and vanilla add subtle accents to the taste. the finish, has dominating intense malty notes

Tap	Brauerei	Herkunft	Bier / Stil	Geschmack & Duftnoten / Taste & Flavour	€ / 0,1l
5	Weldebräu	Schwetzingen	Bourbon Barrel Bock	Bourbon, Dörrobst, Zitrusfrüchte, Karamell, Vanille	1,60 €
	Stammwürze	Alc %	Bittereinheiten		
	16° Plato	6,60%	10	citrus fruits, coriander, slight salty	