



Ullis Dubbel – ein Herzensprojekt unseres langjährigen Bierbrauers Ulli Hastenplug und unserer Biersommelière Donka Fohr. Beide brauen gerne Bier, beide sind den belgischen Bierstilen sehr zugeneigt, und so brauten sie einen der traditionsreichsten nach – das Dubbel. Schon seit dem Mittelalter brauen es die Belgier – die Trappisten erhoben es zur Legende. Für alle, denen die belgischen Stile nicht so vertraut sind, sprechen wir von einem naturtrüben, obergärigen, dunklen und sehr starken Bockbier.

### Sensorik:

Betrachtet man diesen klassischen Bierstil im modernen LED-Licht, so schillert eine gleichmäßige, feine, mystische Trübung durch das Gewand von dunklem Waldhonig. Ein wenig davon haben die aufsteigenden Kohlensäurebläschen mit in den mächtigen Schaumturm transportiert. Mächtige Aromen transportiert auch der Duft in die Nase, die gefüllt ist von süßen Noten aus Malz, Getreide, Honig und reifen Früchten, flankiert von Gewürznelke und Banane.

Auf der Zunge startet die Kohlensäure sofort den prickelnden Turbo, der alle Eindrücke aus dem Duft mit sich zieht. Vollmundig und wärmend füllt Ullis Dubbel den Gaumen, bis die athletische Bittere aus Hopfen und Malz auf die sensorische Bühne drängt und den Abtrunk dominiert, ohne das große Orchester der Aromen vergessen zu lassen. Ein duftgelungenes Dubbel vom Rhein!

### Genussempfehlung:

- Zielgruppe: Für Liebhaber belgischer Starkbiere und dunkler Weizenstarkbiere.
- Verkosten mit: Muospacher Bockfotzn (dunkler Weizendoppelbock aus der Weißbierbrauerei Hopf in Miesbach), Schneider Aventinus Eisbock, Westmalle Trappist Dubbel.
- Anlass: Genussmoment vor dem prasselnden Kaminfeuer, gute-Nacht-Bier.
- Speisen: Haxe oder Wild mit Dubbelsauce, Bitterschokolade.
- Käse: SEHR aromatische Käsesorten wie Trappistenkäse.
- Dessert: Eines der Dessertbiere schlechthin.