



MARTINATOR BC

Ehemals „Bourbator“

Ausgezeichnet mit einer Goldmedaille beim International Craft Beer Award 2017

<p>Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen (Perle, Spalter Select)</p> <p>Farbe: ●●○○○ Bittere: ●●○○○ Alkohol: ●●●○○ Aroma: ●●●○○ Süße: ●●○○○</p> <p>Brennwert: 68 kcal / 286 kJ pro 100 ml</p> <p>Limitierte Sonderedition</p>  <p>4 031335 104046</p>	 <p>Dr. Markus Fohr Lahnsteiner Brauerei Sandgasse 1 D-56112 Lahnstein lahnsteiner-brauerei.de</p>	<p>Bittere: 24 BE Stammwürze: 18,5 %</p>  <p>Whisky und Bier – eine hervorragende Kombination. Durch die Nachreifung dieses hellen Doppelbocks auf Holzchips aus Bourbon-Whisky-Fässern schmiegt sich das Aroma harmonisch in alle Facetten dieses ohnehin schon wuchtigen Bieres ein. Von goldgelber Farbe mit Dörrobst- und Bourbonnoten im Duft bei passenden Eichenholzeindrücken auf der Zunge. Perfektes Kaminbier oder idealer Partner von geschmackskräftigen Speisen.</p> <p>Lahnsteiner CRAFTBIERE</p>	<p>mindestens haltbar bis:</p>
		<p>e0,33l Martinator BC Alkohol 8,0% vol</p>	

Der helle Doppelbock Martinator ist bereits für sich selbst genommen ein wuchtiger, vollmundiger und hoch aromatischer Genuss. Nach einer mehrmonatigen Reifung auf Holzchips aus Bourbon-Whisky-Fässern – daher das Kürzel „BC“ - zeigt sich, dass auch das beste Aroma noch eine Steigerung erfahren kann.

Sensorik:

Ersehnt harmonisch schmiegt sich das Aroma des Bourbon-Whiskys in alle Facetten dieses ohnehin schon wuchtigen Bieres ein. Die kräftige goldgelbe Farbe erhält einen sanften rötlichen Ton. Vollmundige Malzigkeit und Noten von Dörrobst spielen duftig mit dem Bourbon. Im Trunk gesellen sich genauso deutliche wie passende Eichenholzeindrücke sowie ein sanftes Prickeln auf der Zunge hinzu.

Nach etwa einem Jahr Nachreifung im Bierkeller stellen sich sanfte, für auf Holz gereifte Biere typische genauso leichte wie harmonische Säurenoten ein.

Genussempfehlung:

Ein Nippbier, das keinen Begleiter braucht und das perfekte Kamin- oder Stand-Alone-Bier abgibt. Aber auch im Duett mit säuerlichen Salaten oder Desserts braucht es keinen Vergleich zu scheuen. Rippchen mit Sauerkraut, Haxen, Blut- und Leberwurst müssen sich warm anziehen, um ihm gegenüber geschmacklich nicht unter zu gehen. Gleiches gilt für gereifte oder herzhaft Käse wie Parmesan, Blauschimmelkäse oder Harzer Roller, die mit diesem Bockbier einen aromatischen Wettlauf um die Vorherrschaft im Gaumen starten.