



MARTINATOR BC

Ehemals „Bourbator“
 Ausgezeichnet mit einer Goldmedaille beim International Craft
 Bier Award 2017

Zutaten: Wasser, **Gerstenmalz**, Hopfen (Perle, Spalter Select)

Farbe: ●●○○○
Bittere: ●●○○○
Alkohol: ●●●○○
Aroma: ●●●○○
Süße: ●●○○○

Brennwert: 68 kcal / 286 kJ pro 100 ml

Dr. Markus Fohr
 Lahnsteiner Brauerei
 Sandgasse 1
 D-56112 Lahnstein
 lahnsteiner-brauerei.de

Lahnsteiner Brauerei - Freude am guten Geschmack.
 Seit nunmehr 10 Generationen brauen wir hervorragende Biere.
 Unsere Erfahrung und die Liebe an unseren Brauverfahren
 verleihen den Bieren ihren unverwechselbaren Geschmack.
 ProBIERen Sie!

Limitierte Sonderedition



4 031335 104046

Bittere: 24 BE
Stammwürze: 18,5 %



Lahnsteiner CRAFTBIERE

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 geschmacks-
 kräftigen Speisen.

mindestens haltbar bis:

e0,33l

Martinator BC

Alkohol
8,0% vol

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.