



## MARTINATOR CC

Ehemals „Martinator Cognac“  
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

**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 104039

**Bittere: 24 BE**  
**Stammwürze: 18,5 %**



**Lahnsteiner CRAFTBIERE**

Cognac und Bier – verblüffend passend. Dieser helle und vollmundige Doppelbock reifte monatelang auf Holzchips eines Cognac Fasses. Von goldgelber Farbe mit sanfter Trübung und dezent feinporigem Schaum umschmeicheln die Nase sowohl Honig- als auch Cognacnoten. Die leichten Säurenoten des Eichenfasses machen sich auf der Zunge bemerkbar ebenso wie Aromen von gedörrten Früchten.  
„Stand-Alone-Beer“ ersten Ranges oder mit kräftigem Käse.

mindestens haltbar bis:

e0,33l
Martinator CC
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 Cognac-Fässern – daher das Kürzel „CC“ - zeigt sich, dass auch das beste Aroma noch eine Steigerung erfahren kann.

### Sensorik:

Fein goldgelb scheint dieser Doppelbock im Licht. Eine gleichmäßig sanfte Trübung verleiht ihm den Schleier des Mystischen. Der dezente feinporige Schaum wirkt als wolle er einen weißen Nebelschleier hinzufügen. Vielleicht hätte die Farbe doch ein Honiggelb werden sollen. Zumindest der Duft dieses Bieres deutet darauf hin. Die zweite Nase fängt holzige und harzige Noten ein. Langsam bringt sich auch das Cognacfass in Erinnerung.

In diese Erinnerung taucht die Zunge ohne Verzögerung ein. Prickelnde und leichte Säurenoten gesellen sich hinzu. Aromen von gedörrten Früchten, Orange und Aprikose bilden eine einzigartig runde Vollmundigkeit. Und das Beste kommt wie so oft zum Schluss, wenn sich die langsam deutlicher werdende Hopfenbittere entfaltet und ein aromatisches Gesamtkunstwerk hinterlässt, das an einen nicht enden wollenden Schlussakkord erinnert.

### Genussempfehlung:

Vielfalt bleibt noch lange zu Gast auf der Zunge und erhebt „Martinator CC“ zum „Stand-Alone-Beer“ ersten Ranges. Wie mag sich dies erst mit gereiftem, würzigem Käse entfalten? Ähnlich faszinierend entfalten sich die Noten auch im Bierkeller in einem drei bis vier Jahre gereiften Martinator.

Unbedingt zusammen proBIERen mit dem Original Martinator sowie dem auf Sandelholzchips gereiften Martinator SC und dem auf Holzchips aus Bourbon-Whisky-Fässern gereiften Martinator BC, und dem Schnee Bock als dunklem Bruder des Martinator.