



MARTINATOR SC

Ehemals „Martinator Sandalwood“
 Ausgezeichnet mit einer Goldmedaille beim International Craft Bier Award 2015

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 104015

Bittere: 24 BE

Stammwürze: 18,5 %



Der helle Doppelbock Martinator ist bereits für sich selbst genommen ein wichtiger und hoch aromatischer Genuss. Doch nach monatelanger Reifung auf Holzchips eines Sandelholzbaumes gesellen sich holzige und harzige Noten hinzu und fügen sich mit der Malzsüße und sanften Bitteren zu einem runden Ganzen zusammen. Insbesondere die harzigen, leicht säuerlichen und bitteren Eindrücke bleiben dem Gaumen lange erhalten.

Ein Nippbier, das ohne Begleiter auskommt oder mit Rippchen und Sauerkraut.

e 0,33l

Martinator SC

Alkohol
8,0 % vol

mindestens haltbar bis:

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

Sensorik:

Dieser Doppelbock reifte am Rhein auf Sandelholz. Das Auge erblickt ihn als schaue es in den jungen Tag, dessen aufgehende Sonnenstrahlen langsam durch den Schleier des rheinischen Frühnebels dringen. Ein feiner gleichmäßiger Schleier liegt über dem Blick, das wach werdende Auge braucht noch ein wenig um klar zu blicken. Orange- und pfirsichrote Strahlen dringen langsam hindurch. Weiß wie Nebelschwaden in einem Seitental schwebt ein sanftes aber konsistentes Schaumdeckchen darüber.

Auch der Duft erinnert an die holzigen und harzigen Noten des Waldes in den Tälern. Ein wenig Rezenz und Säure gesellen sich dezent hinzu. Was die Nase entdeckt hat offenbart sich harmonisch auch auf der Zunge. Malzsüße, Vollmundigkeit und sanfte Bittere fügen sich zu einem runden Ganzen zusammen. Insbesondere die harzigen, leicht säuerlichen und bitteren Eindrücke bleiben dem Gaumen lange erhalten.

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 müssen sich warm anziehen, um ihm gegenüber geschmacklich nicht unter zu gehen. Herzhafte Käse wie Parmesan, Blauschimmelkäse oder Harzer Roller avancieren mit diesem Bock zur unaufhaltsamen Aromalawine.