



ROMINATOR MB

Ehemals „Mandarina Bavaria Bock“
Ausgezeichnet mit Silber
beim International Craft Beer Award 2018

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

Farbe: ●●●○○

Bittere: ●●●○○

Alkohol: ●●●○○

Aroma: ●●●○○

Süße: ●●●○○

Brennwert: 97 kcal / 409 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 104060

Bittere: 50 BE

Stammwürze: 25,9 %

Erfrischend kämpferischer Megabock von kupferroter Farbe mit opaleszenter Trübung. Die Nase erschnuppert sofort den Mandarinduft, der sich auf der Zunge perfekt zum ohnehin vollmundigen, malzigen Aroma dieses Starkbieres gesellt. Die fein-herbe Hopfenbittere rundet harmonisch ab. Als kulinarische Allzweckwaffe sowohl passend im Sommergarten oder als Dessetbier, zu reifem Gouda oder Bockshornkleekeäse.



Bei Bieren mit einem Alkoholgehalt > 10,0 Vol.-% ist kein MHD erforderlich
Chargennummer

e0,33l

Rohminator MB

Alkohol
10,2% vol

Das Rezept dieses Craftbierbocks basiert auf dem kupferroten Megabock Rohminator verfeinert durch Aromahopfen mit dem Namen „Mandarina Bavaria“ – daher das Kürzel „MB“.

Sensorik:

Der Mandarina Bavaria Bock trägt seinen Namen zu Recht. Bereits das Auge stellt ein „sundown copper“ fest, so als würde man einen kupfernen Braukessel im Abendrot betrachten. Auch die feine opaleszente Trübung wirkt eher wie ein Hauch von Schleier. Die Nase registriert deutlich Mandarine, die sich auf der Zunge perfekt zum ohnehin vollmundigen, malzigen Aroma dieses Megabocks mit feinen Noten von getrockneten Früchten gesellt. Seine feinherbe Hopfenbittere sorgt für ein harmonisches Ganzes. Trotz seiner Stärke animiert es zum nächsten Schluck. Ein Megabock der den Spagat zwischen Kippbier und Nippbier schafft, den Genießer aber dennoch zum Kippen bringen kann.

Genussempfehlung:

Sein genauso vielfältiges wie wuchtiges Aroma erheben diesen Craftbock in den Rang einer kulinarischen Allzweckwaffe. Zu Höchstform läuft diese Abendrotbier im Sommergarten oder als Dessertbier auf. Mittelalter bis gereifter Gouda, Bärlauch- oder Bockshornkleekeäse animieren sich selbst mit diesem Bock zu sensorischem Pingpong – kaum klingt das eine Aroma ab kommt das andere zurück.

Unbedingt proBIERen mit seinen Geschwistern Rohminator und Rohminator SC, um die Unterschiede zwischen dem Original und der auf Sandelholzchips gereiften Variante zu erleben.