

ROHMINATOR MEGABOCK

IST ER ZU STARK BIST DU ZU SCHWACH



Ausgezeichnet mit Platin beim International Craft Bier Award 2016



Rohminator gehört zur seltenen Gattung der Megaböcke – so stark und selten, dass er in der offiziellen Nomenklatur der Bierstile nicht einmal vertreten ist. Seine Farbe zeigt sich von einem so intensiven dunklen Kupfer als würde man eine Sudpfanne im Abendrot mit der Sonnenbrille betrachten. Das hellbeige Schaumdeckchen hält sich dezent zurück. Man könnte den Eindruck gewinnen, es gehe vor der aromatischen Wucht des Rohminator in Deckung. Dafür gibt es mehr als reichlich Grund. Karamell, Dörrobst, malzige Süße, leichte Röst- und Rauchnoten sowie eine angenehme alkoholische Wärme umschmeicheln die Nase.

Eine dezente Perlage flankiert von ganz und gar nicht dezenter Malzsüße fließt cremig auf die Zunge. Hurtig gesellen sich alle Noten hinzu, die schon die Nase erschnüffelt hat. Sherry und Portwein gesellen sich zusammen mit Dörrobst hinzu. Die harmonische Bittere zeigt was einst der legendäre Professor Narziß verkündete: „Ein starkes Bier verträgt auch viel Hopfen“. Und nicht nur das, es passt zu ihm wie die sprichwörtliche Faust aufs Auge.

Brautechnische Daten:

- Untergäriger kupferroter Megabock (Starkbier mit weit über 20 % Stammwürze)
- Zutaten: Wasser, **Gerstenmalz**, Hopfen (Perle / Spalter Select)
- Stammwürze 25,9 % bei 10,2 Vol.-% Alk.
- Brennwert 409 kJ / 97 kcal je 100 ml
- Farbe: 37,8 EBC.
- Bittere: 50 BE (berechnet).

Genussempfehlung:

Komplex aber nicht kompliziert - Rohminator zeigt sich als echtes Stand-Alone-Bier. Die meisten Speisen sind ihm gar nicht gewachsen. Eine Ausnahme bilden Dörffleisch, geräucherter Schinken oder Wild, in denen sich ähnlich intensive Aromen finden. Süße Schokoladentorten, Nuss-Nougat-Pralinen oder reife Rauchkäse könnten zumindest den Hauch einer aromatischen Chance haben. In einer Runde mit Freunden am prasselnden Kaminfeuer mit tosendem Wintersturm vor dem schützenden Fenster ist dieser Megabock nicht zu schlagen – außer vielleicht von sich selbst nach einigen Jahren Reifezeit im Bierkeller.

Unbedingt **proBIERen** zusammen mit seinem Vater, dem hellen Doppelbock Martinator, sowie mit Varianten Rohminator MB mit Aromahopfen Mandarina Bavaria sowie Rohminator SC gereift auf Sandelholzchips.