

HOPFENLIKÖR



Optisch wie geschmacklich kann der Hopfenlikör seine beiden entscheidenden Bestandteile nicht verleugnen. Die Kombination aus Hopfen, auch als „grünes Gold“ bekannt, und dem satten Goldgelb des hellen Doppelbocks Martinator erzeugt einen warmen, herbstlichen Ton von grün-braun. Die aromatische Frische des Hopfens, seine charakteristische Bittere und die Süße des Zuckers kombiniert mit der wuchtigen Vollmundigkeit und Malzaromatik des Doppelbocks erinnern an eine frisch gemähte Blumenwiese, ein Hopfenfeld oder ein aromatisches Kräuterbonbon. Dieses ist jedoch nicht im Entferntesten in der Lage, die wohlige Wärme im Bauch zu erzeugen, die dieser Likör mit sich bringt.

Als Produkt mit natürlichen Zutaten ist der Hopfenlikör unfiltriert und naturtrüb. Eine Filtration würde zu viele der ernährungsphysiologisch wertvollen Bestandteile wie Gerbstoffe, Hopfenöle und Eiweiße entfernen und auch das Hopfenaroma entscheidend reduzieren. Im Lauf der Zeit bildet sich in der Flasche – ähnlich wie beim naturtrüben Bier – ein Bodensatz, der vor dem Öffnen der Flasche wach gerüttelt sein möchte.

Technische Daten:

- Inhaltsstoffe: Martinator heller Doppelbock, Alkohol, Zucker, Hopfenblüten, Hopfendestillat.
- Alkoholgehalt 25 Vol.-%.
- Flaschengrößen: 100 ml Miniflasche, aufwändig ausgestattete 500 ml Geschenkflasche mit Holzgriffkorken, Wachssiegel, von Hand beschriftet.

Genussempfehlung:

- Als Aperitiv je nach Vorliebe temperiert oder gekühlt.
- Bei anrückender oder bereits durchgedrungener Erkältung – dieser Duft „zieht immer durch die Nase“.
- Zum Abschmecken kerniger Backwaren wie Vollkornbrot.
- Um Kräutertees mehr Gehalt zu verleihen.
- In der freien Natur.
- Zu Früchtebechern, Schokoladen- oder Fruchteis.