



„BOURBATOR“: MARTINATOR BOURBON

Ausgezeichnet mit einer Goldmedaille beim International Craft Beer Award 2017



Der helle Doppelbock Martinator ist bereits für sich selbst genommen ein wuchtiger, vollmundiger und hoch aromatischer Genuss. Nach einer mehrmonatigen Reifung auf Holzchips zeigt sich, dass auch das beste Aroma noch eine Steigerung erfahren kann.

Sensorik:

Ersehnt harmonisch schmiegt sich das Aroma des Bourbon-Whiskys in alle Facetten dieses ohnehin schon wuchtigen Bieres ein. Die kräftige goldgelbe Farbe erhält einen sanften rötlichen Ton. Vollmundige Malzigkeit und Noten von Dörrobst spielen duftig mit dem Bourbon. Im Trunk gesellen sich genauso deutliche wie passende Eichenholzeindrücke sowie ein sanftes Prickeln auf der Zunge hinzu.

Nach etwa einem Jahr Nachreifung im Bierkeller stellen sich sanfte, für auf Holz gereifte Biere typische genauso leichte wie harmonische Säurenoten ein.

Brautechnische Daten:

- Untergäriges helles Starkbier (Doppelbock)
- Reifung mehrere Monate auf Holzchips aus Bourbon-Whisky-Fässern.
- Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz, Hopfen (Perle / Spalter Select).
- Stammwürze 18,5 % bei 8,0 % Alkohol
- Bittere 24 IBU
- Farbe 9 EBC

Genussempfehlung:

Ein Nippbier, das eigentlich 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, Haxen, Blut- und Leberwurst müssen sich warm anziehen, um ihm gegenüber geschmacklich nicht unter zu gehen. Gleiches gilt für gereifte oder herzhaftere Käse wie Parmesan, Blauschimmelkäse oder Harzer Roller, die mit diesem Bockbier einen aromatischen Wettlauf um die Vorherrschaft im Gaumen starten.