



MARTINATOR COGNAC

Ausgezeichnet mit einer Goldmedaille beim International Craft Bier 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:



Hell und fein goldgelb scheint dieser Doppelbock im Licht. Eine gleichmäßig sanfte Trübung verleiht ihm den Schleier des Mystischen. Der dezente feinporige Schaum wirkt als wolle er einen weißen Nebelschleier hinzufügen.

Vielleicht hätte die Farbe doch ein Honiggelb werden sollen. Zumindest der Duft dieses Bieres deutet darauf hin. Die zweite Nase fängt holzige und harzige Noten ein. Langsam bringt sich auch das Cognacfass in Erinnerung.

In diese Erinnerung taucht die Zunge ohne Verzögerung ein. Allmählich prickelnde und leichte Säurenoten gesellen sich hinzu. Aromen von gedörrten Früchten, Orange und Aprikose bilden eine einzigartig runde Vollmundigkeit. Und das Beste kommt wie so oft zum Schluss, wenn sich die langsam deutlicher werdende

Hopfenbittere entfaltet und ein aromatisches Gesamtkunstwerk hinterlässt, das an einen nicht enden wollenden Schlussakkord erinnert.

Brautechnische Daten:

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

Genussempfehlung:

Vielfalt bleibt noch lange zu Gast auf der Zunge und erhebt „Martinator Cognac Aged“ zum „Stand-Alone-Beer“ ersten Ranges. Wie mag sich dies erst mit gereiftem, würzigem Käse entfalten?

Ähnlich faszinierend entfalten sich die Noten auch im Bierkeller in einem drei bis vier Jahre gereiften Martinator.