



MARTINATOR SANDALWOOD

Ausgezeichnet mit einer Goldmedaille beim International Craft Bier Award 2015



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:

Dieser Doppelbock reifte am Rhein auf Sandelholz. Das Auge erblickt ihn als schäue es in den jungen Tag, dessen aufgehende Sonnenstrahlen langsam durch den Schleier des rheinischen Frühnebels dringen. Ein feiner gleichmäßiger Schleier liegt über dem Blick, das wach werdende Auge braucht noch ein wenig um klar zu blicken. Orange- und pfirsichrote Strahlen dringen langsam hindurch. Weiß wie Nebelschwaden in einem Seitental schwebt

ein sanftes aber konsistentes Schaumdeckchen darüber.

Auch der Duft erinnert an die holzigen und harzigen Noten des Waldes in den Tälern. Ein wenig Reiz und Säure gesellen sich dezent hinzu. Was die Nase entdeckt hat offenbart sich harmonisch auch auf der Zunge. Malzsüße, Vollmundigkeit und sanfte Bittere fügen sich zu einem runden Ganzen zusammen. Insbesondere die harzigen, leicht säuerlichen und bitteren Eindrücke bleiben dem Gaumen lange erhalten.

Brautechnische Daten:

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

Genussempfehlung:

Ein Nippbier, das 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 müssen sich warm anziehen, um ihm gegenüber geschmacklich nicht unter zu gehen. Herzhafte Käse wie Parmesan, Blauschimmelkäse oder Harzer Roller avancieren mit diesem Bock zur unaufhaltsamen Aromalawine.