



## COOL ELEPHANTS

Ausgezeichnet mit Silber  
beim International Craft Bier Award 2017



Der kupferrote Megabock Rohminator ist bereits für sich selbst genommen ein wuchtiger, vollmundiger und hoch aromatischer Genuss. Nach einer mehrmonatigen Reifung auf Sandelholzchips zeigt sich, dass auch das coolste Aromenkoncert noch eine Steigerung erfahren kann.

Über Jahrhunderte transportierten Lastelefanten das tropische Sandelholz. Tiere, die kräftig genug sind für diese schwere Arbeit. Aber auch Tiere, die sowohl die Kraft als auch die Ruhe und Erhabenheit besitzen Symbol eines solchen Bieres zu sein.

### Sensorik:

Dieser Megabock reifte am Rhein-Lahn-Eck– gemessen am tropischen Ursprung dieses Holzes ist es dort wirklich „cool“. Das Auge erblickt ihn eher tropisch, so als blinzele es in den jungen Tag, dessen aufgehende Sonnenstrahlen langsam durch den – im tropischen Regenwald allgegenwärtigen - Dunst dringen. Orange- und pfirsichrote Strahlen läuten den Morgen ein. Weiß wie Nebelschwaden in einem Tal schwebt ein sanftes aber konsistentes Schaumdeckchen darüber.

Wollte man über das Aroma eines Bieres einen Roman schreiben – mit „Cool Elephants“ könnte es gelingen. Im Duft wie im Geschmack vereinen sich Karamell, Dörrobst, malzige Süße, leichte Röst- und Rauchnoten sowie eine angenehme alkoholische Wärme mit den fein-holzigen und dezent süßlich-harzigen Noten des Sandelholzes. Die Zunge nimmt mit einer dezenten Perlage ihren Dienst auf bevor auch Sherry und Portwein zusammen mit Dörrobst die aromatische Bühne entern. Eine genauso harmonische wie kräftige Bittere macht endgültig den Deckel drauf auf ein eindrucksvolles Genusspiel.

### Brautechnische Daten:

- Untergäriger kupferroter Megabock (Starkbier mit weit über 20 % Stammwürze)
- Reifung mehrere Monate auf Sandelholzchips.
- Zutaten: Wasser, **Gerstenmalz**, Hopfen (Perle / Spalter Select)
- Stammwürze 25,9 % bei 10,2 Vol.-% Alk.
- Farbe: 37,8 EBC.
- Bittere: 50 BE (berechnet).

### Genussempfehlung:

Ein perfektes Genussbier - ob beim Ritt auf indischen Elefanten oder bei prasselndem Kaminfeuer! Ein Genussbier, das auch zur Freizeitbeschäftigung dienen kann, so vielfältig und komplex sind die sich stets aufs Neue offenbarenden Aromen. In Kombination mit einer Käseplatte aus aromatischen Vertretern dieser Zunft wie etwa einem gereiften Schweizer „Gruyere“ oder einem Bergkäse tragen uns die coolen Elefanten geradewegs in den Himmel des Genusses.