



MANDARINA BAVARIA BOCK

Ausgezeichnet mit Silber
beim International Craft Beer Award 2018

Das Rezept dieses Craftbierbocks basiert auf dem kupferroten Megabock Rohminator verfeinert durch Aromahopfen mit dem Namen „Mandarina Bavaria“.



Sensorik:

Der Mandarin Bavaria Bock trägt seinen Namen zu Recht. Bereits das Auge stellt ein „sundown copper“ fest, so als würde man einen kupfernen Braukessel im Abendrot betrachten. Auch die feine opaleszente Trübung wirkt eher wie ein Hauch von Schleier. Die Nase registriert deutlich Mandarine, die sich auf der Zunge perfekt zum ohnehin vollmundigen, malzigen Aroma dieses Megaboocks mit feinen Noten von getrockneten Früchten gesellt. Seine feinherbe Hopfenbittere sorgt für ein harmonisches Ganzes. Trotz seiner Stärke animiert es zum nächsten Schluck. Ein Megabock der den Spagat zwischen Kippbier und Nippbier schafft, den Genießer aber dennoch zum Kippen bringen kann.

Brautechnische Daten:

- Untergäriger kupferroter Megabock (Starkbier mit weit über 20 % Stammwürze)
- Reifung mehrere Wochen auf Aromahopfen „Mandarina Bavaria“.
- Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz, Hopfen (Perle/Spalter Select/Mandarina Bavaria).
- Stammwürze 25,9 % bei 10,2 Vol.-% Alkohol
- Bittere 50 IBU (berechnet).
- Farbe 37,8 EBC.

Genussempfehlung:

Sein genauso vielfältiges wie wuchtiges Aroma erheben diesen Craftbock in den Rang einer kulinarischen Allzweckwaffe. Zu Höchstform läuft diese Abendrotbier im Sommergarten oder als Dessertbier auf. Mittelalter bis gereifter Gouda, Bärlauch- oder Bockshornkleekäse animieren sich selbst mit diesem Bock zu sensorischem Pingpong – kaum klingt das eine Aroma ab kommt das andere zurück.