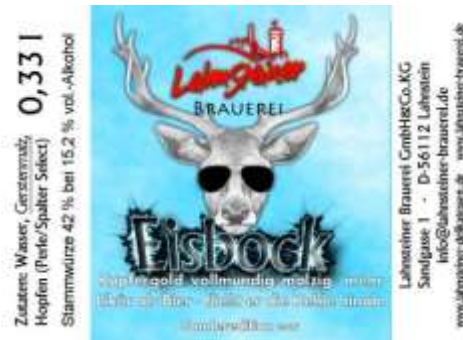


## EISBOCK



Basis eines jedem Eisbocks ist ein ohnehin schon starkes, aromaintensives Bier in Starkbierqualität. Diesem entzieht tiefer Frost Flüssigkeit durch Ausfrieren, so dass das resultierende Bier noch stärker wird. Oder es wird auch noch stärker durch ein zweites oder drittes oder viertes Ausfrieren...

Basis des Eisbock ist der Megabock Rohminator, mit 10,2 Vol.-% Alk. auch nicht eben ein Dünnbier und wohl gerade deshalb Gewinner einer Platinmedaille

beim International Craft Beer Award seines Geburtsjahres 2016. Viermal ausgefroren erreicht er exakt 15,2 % und gefühlt viermal intensivere Sinneseindrücke. Seine Farbe zeigt sich im direkten Sonnenlicht als sattes „sundown-copper“, so wie es die Abendsonne auf einen kupfernen Braukessel zaubern kann. Die sanfte Trübung kriecht einen mystischen Schleier hinein. Eine wirkliche Schaumkrone lässt der kräftige Alkoholgehalt gar nicht zu. Dennoch kennzeichnet ein sanftes Prickeln den Antrunk. Vorher taucht die Nase in ein vielfältiges und wuchtiges Konzert der Aromen ein, das Akkorde von Karamell, Wachholder, Rosinen sowie leichte Rauchnoten anstimmt und dessen leichte Schärfe auf die Stärke dieses Bieres hindeutet.

Im Trunk dominieren zunächst ein sanftes Prickeln und eine vollmundige, geradezu cremige Süße, bevor sich die bereits in der Nase spürbaren Aromen mehr und mehr durchsetzen. Ein kräftiges Kribbeln aus Hopfen- und Röstbittere, Rauchnoten und alkoholischer Schärfe schwingt sich zur aromatischen Dominanz auf und betont die Wucht dieses Eisbocks. Wärmend rinnt er die Kehle hinab und erinnert noch lange nach dem letzten Schluck an sein Dasein.

### **Brautechnische Daten:**

- Untergäriger kupferroter Eisbock.
- Stammwürze 42 % bei 15,2 Vol.- % Alk.
- Farbe: 67 EBC.
- Bittere: Nicht gemessen.

### **Genussempfehlung:**

Eisbock zeigt sich als echtes Stand-Alone-Bier. Die meisten Speisen sind ihm gar nicht gewachsen. Eine Ausnahme bilden Gulasch, Gulaschsuppe oder Wild, in denen sich ebenfalls deftige Aromen finden. Süße Schokoladentorten, Nuss-Nougat-Pralinen oder reife, aromatische Käse könnten zumindest den Hauch einer aromatischen Chance haben. In einer Runde mit Freunden am prasselnden Kaminfeuer mit tosendem Wintersturm vor dem schützenden Fenster ist dieser Eisbock nicht zu schlagen – außer vielleicht von sich selbst nach einigen Jahren Reifezeit im Bierkeller.