

Wie lagerungswürdig sind helle Bockbiere?

Vertikalverkostung des Lahnsteiner Martinators über 11 Jahre



Manche nennen es vintage oder aged Bier, andere gelagertes oder gereiftes Bier. Hinter all diesen Bezeichnungen verbirgt sich ein und dasselbe: ausgewählte Biere, die über Jahre im Bierkeller oder Lager unberührt zu raren Spezialitäten reifen und dann zum Zeitpunkt X geöffnet und genossen werden. Im Idealfall hat das Bier sich mit der Reifung positiv entwickelt und überrascht mit neuen, komplexen Geschmackserlebnissen. Als Grundlage gilt, dass insbesondere hochprozentige, malzbetonte dunkle Biere zur Reifung geeignet sind.

Wider besseren Wissens? Experiment Heller Doppelbock

In der Theorie wird also das dunkle Starkbier zur Reifung empfohlen. Das schreitet nach einem Praxistest. Herhalten muss der helle Doppelbock der Lahnsteiner Brauerei, der Martinator. Mit 9 EBC (European Brewery Convention) ein ehrwürdiger Vertreter der hellen Doppelböcke, heller geht es kaum noch. Also der ideale Kandidat. Verglichen werden drei Jahrgänge: der frische Doppelbock (Abfüllung 2023), ein sechsjähriger Bock (Abfüllung 12/2017) und ein elfjähriger Bock (Abfüllung 2012). Verkostet wird durch eine Gruppe von fünf Bierfachleuten und Sommeliers, jeweils nach gleichem Schema.

Die Biere – Verkostungsnotizen

So bockt der frische Martinator 2023

Strohgelb und glanzfein fällt das Bier ins Glas, geschmückt von einer mittelporigen, stabilen schneeweißen Schaumkrone. Der frische Doppelbock strömt ebenso frisch in die Nase: Honig, helles Steinobst – Aprikose, weißer Pfirsich – und, ganz leicht, ein Hauch von Zitrus und vielleicht grünem, saurem Apfel.

Den Gaumen erobert sofort eine warme Honigsüße, nicht karamellig oder Met-artig, sondern blumig frisch wie die



Der frische Martinator, strohgelb und glanzfein



Sechs Jahre Reifung zeigen deutliche Veränderungen

eines Sommerhonigs. Die Honigsüße ist sehr dominant. Aber auch die Fruchtnoten der Aprikose und des Pfirsichs zeigen sich erneut und ergänzen die Süße mit Fruchtigkeit. Hinter Süße und hellem Steinobst blitzt die bereits mit der Nase wahrgenommene Zitrus und ganz leicht der grüne Apfel durch. Begleitet wird das Ganze durch eine milde, aber deutlich wahrnehmbare Bittere, die sich leicht aufbaut und bis in den Nachtrunk verweilt. In diese Bittere bettet sich eine feine Mandelnuance, sehr dezent und zurückhaltend. Vielleicht unterstreicht und unterstützt genau diese Mandelnote die Wahrnehmung der Bittere. Der Al-

kohol ist gefährlich gut eingebunden. Insgesamt ist der Martinator ein sehr ausbalancierter und harmonischer Doppelbock, mit einer frischen Honigsüße und ohne mastige Schwere.

Sechs Jahre später – der Martinator 2017

Nach sechs Jahren macht sich eine deutliche Veränderung im Glas bemerkbar, aus strohgelb wird rotgold und aus glanzfein leicht opak. Eine würzige Süße und etwas, das an Weinbrand erinnert, steigt in die Nase.

Am Gaumen zeigt sich wieder die dominante Honigsüße, diesmal aber nicht sommerlich fruchtig frisch, sondern würziger, harziger, vielleicht Richtung Waldhonig oder Tannenhonig, in jedem Fall aber mit deutlichen Met-Noten. Auch wird es mandeliger und karamelliger im Vergleich zum frischen Doppelbock. Zitrus und Apfel sind komplett weg, dafür kommt die Aprikose und vielleicht etwas Mirabelle. Auf jeden Fall sind die Dörrobstnoten stärker ausgeprägt. Die Bittere ist deutlich zurückgegangen und auch nicht mehr so lang nachhängend. Der Doppelbock hat über die Reifung kuchenartige Süße und Aromen entwickelt, Richtung Tarte. Nach einigen Schlucken tauchen sogar ganz leichte, hauchzarte Süßholzblitze auf.

Insgesamt zeigt der Bock eine typische Reifungsentfaltung der Aromen: Bittere und Hopfenfrische gehen zurück. Dörrobst und brotig-kuchenartige Aromen entfalten sich, Honigsüße geht in Richtung Met und Karamell, erste Mandel- und Süßholzindrücke zeigen sich, die bei weiterer Reifung in Richtung Sherry oder Wein gehen könnten. Alles sehr stabil und harmonisch. Die üblicherweise mit der Reifung irgendwann auftretenden unangenehmen Eindrücke nasser Pappe sind nach sechs Jahren Lagerung nicht wahrnehmbar. Sehr beeindruckend, welche positive Entwicklung dieser helle Doppelbock genommen hat. Schöne Komplexität, die mit jedem Schluck neue Facetten betont und gleichzeitig dem honigsüßen Grundcharakters des Doppelbocks treu bleibt.

Elf Jahre später – der Martinator 2012

Gealtert tauchen die ersten Kapriolen auf, in manchen Flaschen hat sich ein steinartiges Sediment (wie der Weinstein) gebildet, und hier und da gibt es etwas Gushing. Aber der Bock schafft es ins Glas, nach elf Jahren schon fast braungold und fast ohne Schaumbildung, aber immer noch leicht opak. Er verströmt süße Aromen nach Met und Sherry.

Am Gaumen tritt der Met etwas schwächer auf, es kommen mehr Süßholz und

ANZEIGE

18 99
BESTMALZ
FOR THE BEST BEER

Besuchen Sie uns!
BrauBeviale 2023
28.-30.11. | Nürnberg
Halle 1, Stand 512

Gereift in der Natur.
Verarbeitet in
bewährter Tradition.
Qualitätsmalz
aus Deutschland.
Seit 1899.

www.bestmalz.de



Sechs Jahre Reifung zeigen deutliche Veränderungen

Gebäck aus Mürbeteig und Fruchtkonfitüre. Beim Thema nasse Pappe ist die Wahrnehmung unterschiedlich, manche Flaschen zeigen entsprechende Noten, bei anderen tritt dieser Alterungseffekt noch nicht auf.

Das „goldene Fenster“ des Martinators

Der helle Doppelbock Martinator von der Lahnsteiner Brauerei ist durchaus zur Reifung geeignet. Ganz entgegen der anfänglichen Skepsis haben sich die Aromen im hellen Bock sehr schön über die Jahre entwickelt. Der Martinator steht seinen dunklen Kameraden da in nichts nach.

Erwartungsgemäß haben sich die charakteristischen Merkmale im frischen Bock zurückgezogen oder gewandelt. Aus dem Blütenhonig wird ein würziger Honig, und die damit einhergehende Süße wird mit der Reifung immer karamelliger und Met-artiger. Gleichzeitig hat sich ein tarte- und konfitüreartiger Gebäckgeschmack entwickelt. Vollmundigkeit und Bittere bauen sich ab, ebenso die frische Fruchtigkeit. Letztere geht

über in Dörrobstaromen, und es bauen sich Wein- und Sherrynoten auf. Überraschend ist das Merkmal „nasse Pappe“. Ein typischer Alterungsgeschmack, der beim Martinator erst langsam im elfjährigen Bock wahrnehmbar wird, und hier auch nur sehr dezent.

Welcher Zeitraum ist nun der ideale Reifungszeitraum, sozusagen das „goldene Fenster“, in dem das Bier seinen geschmacklichen Höhepunkt erreicht? Dafür gibt es keine harte Definition oder Abgrenzung. Hier spielen der individuelle Geschmack und die Vorliebe eine große Rolle. In der Verkostungsrunde waren der frische und der fünfjährige Bock die Herzensbrecher. Irgendwann zwischen sechs und 11 Jahren scheint sich das „goldene Fenster“ beim Martinator zu schließen. Zwar bleibt der Bock auch nach elf Jahren durchaus trinkbar – aber der Höhepunkt scheint überschritten. Das Experiment ist jedenfalls erfolgreich verlaufen, der Martinator ist nicht nur frisch eine Empfehlung, sondern durchaus auch für den Bierkeller geeignet.

Dörrobstnoten durch, insbesondere gedörrte Aprikose, vielleicht auch ein bisschen Feige. Insgesamt ist der Doppelbock im Körper dünner, trockener und nicht mehr so vollmundig. Dafür treten mehr Sherry- und Weinnoten in den Vordergrund. Die Süße und Fruchtigkeit werden gallertartig, in Richtung Konfitüre, Aprikosenmus. Das Brotige ist jetzt wie ein Hildabrötchen, das süddeutsche

Kurzporträt Lahnsteiner Brauerei, Lahnstein

Brauerei

Die Lahnsteiner Brauerei aus Lahnstein am Mittelrhein, ist eine Privatbrauerei geführt in 10. Generation durch Dr. Markus Fohr. Die mittelständische Brauerei bietet neben einem soliden klassischen Sortiment auch eine sehr kreative Auswahl an besonderen Bierspezialitäten wie zum Beispiel Gruit Bier, Grape Ales oder auf Holzchips gelagerte Biere. Diese Delikatessen werden auf der eigens dafür 2019 in Betrieb genommenen kleinen Craftbierbrauanlage hergestellt. Neben den regionalen Verkaufskanälen bekommt man die Biere auch über den hauseigenen Onlineshop.

www.lahnsteiner-brauerei.de

Martinator heller Doppelbock

Der Martinator ist ein heller Doppelbock, der ganzjährig erhältlich ist:

- Malz: Pilsner Malz
- Hopfen: Perle, Spalter Select
- 18,5% Stammwürze
- 8% vol. Alk.
- 24 IBU (International Bitterness Unit)
- 9 EBC (European Brewery Convention)

BRITTA LUPO

www.diebierbraut.de

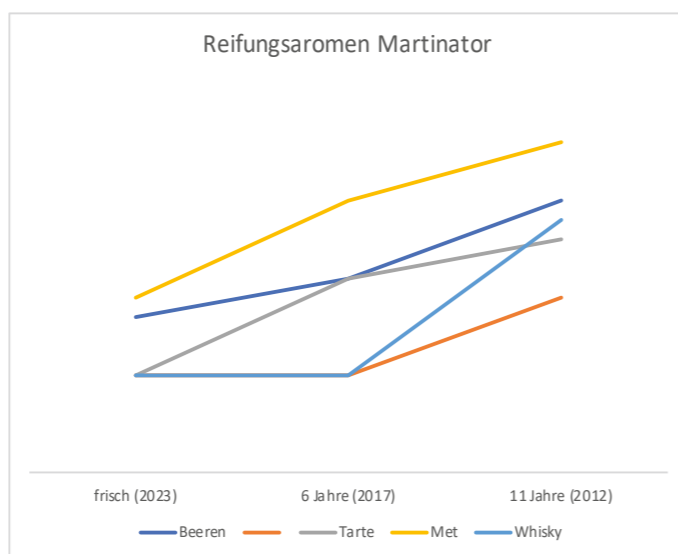
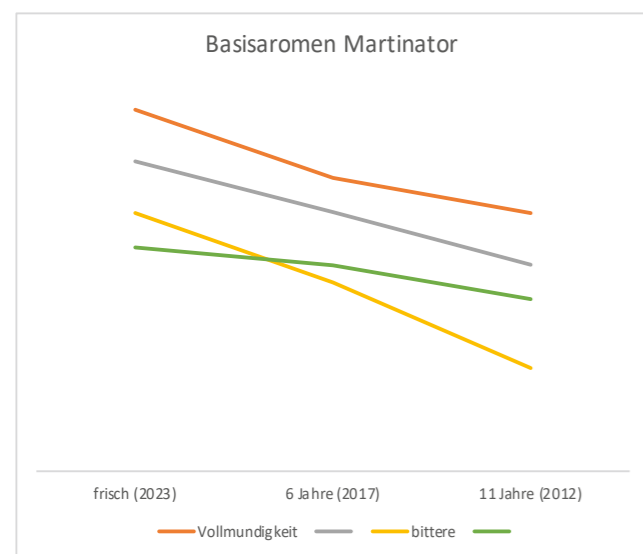


Basisaromen Martinator

Reifungsaromen Martinator

	Körper/ Vollmundigkeit	Honigsüße	Hopfen- bittere	Frucht
frisch (2023)	4,2	3,6	3,0	2,6
6 Jahre (2017)	3,4	3,0	2,2	2,4
11 Jahre (2012)	3,0	2,4	1,2	2,0

	Dörrobst/ Beeren	Pappe	Brot/ Tarte	Karamell/ Met	Sherry/ Whisky
frisch (2023)	1,6	1,0	1,0	1,8	1,0
6 Jahre (2017)	2,0	1,0	2,0	2,8	1,0
11 Jahre (2012)	2,8	1,8	2,4	3,4	2,6



Skala: 1 – nicht/kaum ausgeprägt | 2 – leicht | 3 – mittel | 4 – stark | 5 – dominant ausgeprägt

ANZEIGE



www.faesser-shop.de

wilhelm Eder