

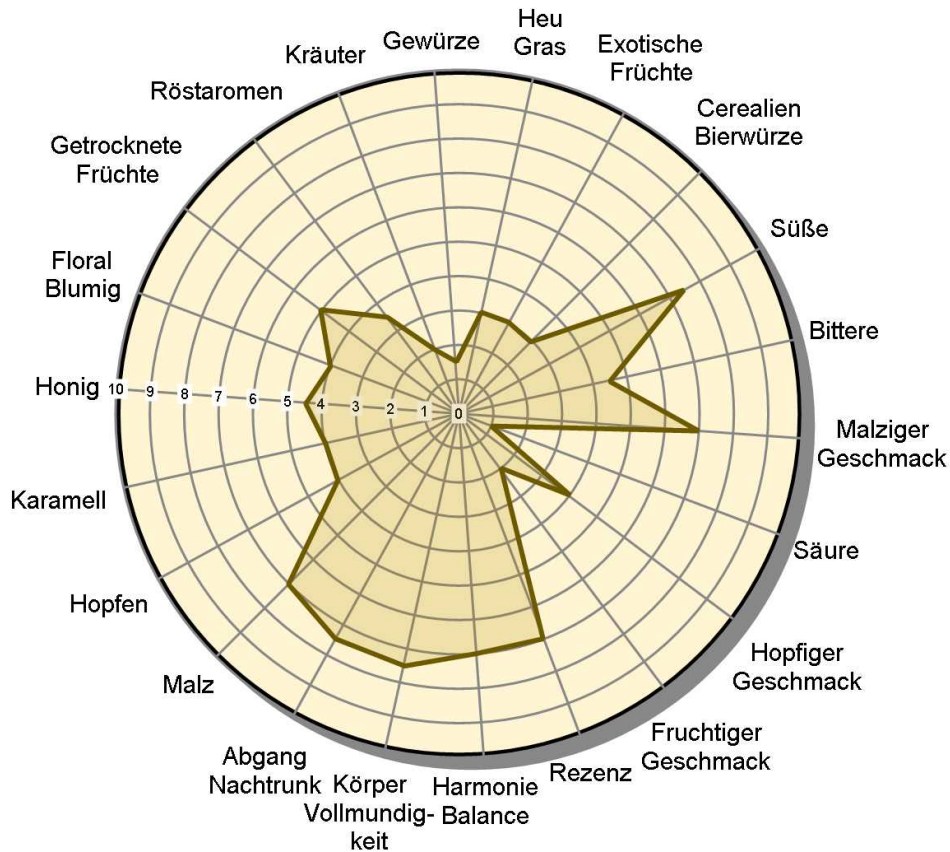
MEININGERS INTERNATIONAL CRAFT BEER AWARD

MEININGERS INTERNATIONAL CRAFT BEER AWARD 2016



Sample 1225572:

Rohminator



Geruch

| | |
|-----------------|-----|
| Malz | 7,0 |
| Hopfen | 4,0 |
| Karamell | 4,0 |
| Honig | 4,5 |
| Floral / Blumig | 4,0 |
| Getrocknete | 5,0 |

Geschmack / Flavour

| | |
|---------------------|-----|
| Röstaromen | 3,5 |
| Kräuter | 2,0 |
| Gewürze | 1,5 |
| Heu/Gras | 3,0 |
| Exotische Früchte | 3,0 |
| Cerealien Bierwürze | 2,0 |
| Süße | 7,5 |
| Bittere | 4,5 |
| Malziger | 7,0 |
| Säure | 1,0 |
| Hopfiger | 4,0 |
| Fruchtiger | 2,0 |

Gesamteindruck

| | |
|----------|-----|
| Rezenz | 7,0 |
| Harmonie | 7,0 |
| Körper | 7,5 |
| Abgang | 7,5 |

max = 10

Fehler

| | |
|--------------------|----|
| Diacetyl buttrig | 0% |
| Oxidativ | 0% |
| Metallisch | 0% |
| Gekochtes | 0% |
| Käsigt / schweißig | 0% |

MEININGERS INTERNATIONAL CRAFT BEER AWARD

MEININGERS INTERNATIONAL CRAFT BEER AWARD 2016



Ergebnisse / Results:

Rohminator

Optik

| | |
|----------------|-------|
| Schaum | ★★★★☆ |
| Farbe | ★★★★☆ |
| Gesamteindruck | ★★★★☆ |

Geruch

| | |
|---------------------|-------|
| Aromaintensität | ★★★★☆ |
| Stiltypisches Aroma | ★★★★☆ |
| Harmonie / Balance | ★★★★☆ |

Geschmack

| | |
|----------------------|-------|
| Stiltypische Rezenz | ★★★★☆ |
| Stiltypischer Körper | ★★★★★ |
| Harmonie / Balance | ★★★★☆ |
| Nachtrunk / Abgang | ★★★★☆ |

Kreativität/Charakter



Gesamteindruck





Doppelbock (hell)

Rohminator

Lahnsteiner Brauerei GmbH & Co. KG
Lahnstein
Deutschland

Prof. Dr. Dominik Durner
Vorstand

Dirk Omlor
Vorstand

Christoph Meininger
Geschäftsführung
Meininger Verlag

Christian Neumer
Vorstand

Benjamin Brouër
Vorstand