












Märzen

Distelhäuser Brauerei Ernst Bauer GmbH & Co. KG  
**Distelhäuser Märzen**



Glasform

	<b>Aussehen</b>		goldgelb , klar
	<b>Geruch</b>		würzig, Brot, Karamell
	<b>Geschmack</b>		Brot, Getreide, Nüsse
	<b>Mundgefühl</b>		weich, vollmundig
	<b>Bittere</b>		weich, herb, Kräuter
	<b>Speiseempfehlung</b>		Kalb, Orientalisch, Rind, Schwein
	<b>Anlass</b>		Feierabend, gesellige Runde, Seele baumeln lassen

Unsere Beschreibung

Das mit 13,5 Grad Plato eingebraute Distelhäuser Märzen hat ein klares, satt goldgelbes Erscheinungsbild. Der Geruch hat schöne Noten von Getreide, würzigem Brot, etwas liebliches Malz und kräuterigem Hopfen. Ein ausgeprägter starker Körper bringt den würzig-brotigen Basistenor des Bieres gelungen zur Geltung. Die süßlichen Malz- und Karamellnoten ordnen sich unter und lassen so auch herbe Hopfenklänge durchkommen. Angenehm rezent und weich folgen zum getreidig-brotigen Geschmack im Abgang noch nussige und krautig-herbe Eindrücke.



Weitere Informationen:  
[www.bierentdecker.com](http://www.bierentdecker.com)