

Märzen

Biermanufaktur Engel GmbH & Co. KG

Engel Aloisius














9°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		bernsteinfarben , glanzfein
 Geruch		Malz, Karamell, Waldhonig, Kandis
 Geschmack		Karamell, Malz, Blütenhonig
 Mundgefühl		cremige, dezent prickelnde Textur
 Bittere		leichte Röstbittere im Nachtrunk
 Speiseempfehlung		Kalb, Käse würzig, Rind, Schwein
 Anlass		gesellige Runde, Party, Seele baumeln lassen

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Die sehr schöne Bernsteinfarbe und der stabile Schaum bestechen gleich nach dem Einschenken. Malzige Düfte nach Waldhonig, Kandis und etwas Nuss erfreuen sowohl Nase als auch Zunge und Gaumen. Der weiche Antrunk ist ein Genuss, der durch die sehr gut abgestimmten Aromen von Blütenhonig und einer Mischung aus Karamell und Haselnuss komplettiert wird. Im Abgang spürt man noch die feine Bittere von Röstmalzen.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com