

Hacker-Pschorr Oktoberfest Märzen



9°C

Trinktemperatur



Glasform

	Aussehen		bernsteinfarben , klar
	Geruch		Waldhonig, Kräuter, Karamell
	Geschmack		Malz, Honig, leichte Fruchtnote nach Orangen, Karamell
	Mundgefühl		weiche, cremige und dezent prickelnde Textur
	Bittere		feine röstige Bittere im Nachtrunk
	Speiseempfehlung		Brotzeit, Käse würzig, Rind, Schwein
	Anlass		Feierabend, Seele baumeln lassen, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das bernsteinfarbene Märzen mit rötlichen Kupfertönen besticht in der Nase mit seinen kräftigen Malzaromen nach Waldhonig und Karamell, die sehr dezent unterlegt sind mit fruchtigen Tönen nach Orange und Wildkräutern. Nach dem weichen, fast cremigen, aber dennoch fein prickelnden Antrunk umhüllen auch die Zunge malzige Aromen - man findet neben süßem Karamell und Honig auch eine sehr dezente Säure, die die Gesamtaromatik sehr gut abrundet. Der Ausklang ist eine gelungene Paarung von Brotnoten mit einer röstigen Bittere.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com