

Rothaus Märzen Export Eiszapfle





9°C

Trinktemperatur



Glasform

| | | |
|---|---|---------------------------------------|
|  Aussehen | | goldgelb , klar |
|  Geruch |  | Blütenhonig, Malz, Vanillekipferl |
|  Geschmack |  | Biskuit, Honig, Karamell |
|  Mundgefühl |  | cremig-weiche Textur |
|  Bittere |  | fein eingebundene Bittere |
|  Speiseempfehlung | | Gemüse, Kalb, Käse mild, Pasta |
|  Anlass | | Picknick, Feierabend, gesellige Runde |

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Weich und mild prickelnd fließt das Märzen ins Glas, wo es eine stabile, sehr feinporige Schaumkrone bildet. "Vanillekipferl" ist der erste Gedanke, wenn man seine Nase ins Glas hält. Auch Honignoten tragen zum Aromenbild bei und finden sich auch nach dem cremig-weichen Antrunk auf der Zunge wieder. Feinmalzig und weich belegt das Bier den Gaumen und entfaltet Aromen von Blütenhonig und Vanille. Nach dem sanften Finish mit nur dezent wahrnehmbarer Bittere hinterlässt das Bier einen wunderbar weichen Geschmack nach Vanille und Honig.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com