

Märzen

Badische Staatsbrauerei Rothaus AG  
**Rothaus Märzen Export**

**Besonderheit:**

gebraut in Deutschlands höchstgelegener Brauerei














9°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		goldgelb , klar
 <b>Geruch</b>		Honig, Getreide, Vanille, Biskuit
 <b>Geschmack</b>		Biskuit, Honig, Karamell
 <b>Mundgefühl</b>		cremig-weiche Textur
 <b>Bittere</b>		fein eingebundene, dezente Bittere
 <b>Speiseempfehlung</b>		Gemüse, Kalb, Käse mild, Pasta
 <b>Anlass</b>		Picknick, Feierabend, gesellige Runde

Unsere Beschreibung

**Biersommelier: Klaus Artmann**



In einem schönen Goldgelb fließt das Märzen ins Glas, wo es eine stabile, feinporige Schaumkrone bildet. In die Nase steigen Honignoten, unterlegt von Biskuit- und dezenten Vanilletönen, die sich auch nach dem cremig-weichen Antrunk auf der Zunge wiederfinden. Süßlich-malzig und weich belegt das Bier den Gaumen und entfaltet Aromen von Biskuit und Karamell, bevor es mit einer nur dezent wahrnehmbarer Bittere ausklingt.



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