

# Weiherer Keller-Märzen



7°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		bernsteinfarben , starke Trübung
 <b>Geruch</b>		Honig, frisches Weißbrot, Biskuit, dezente Kräuternote
 <b>Geschmack</b>		Honig, Biskuit, Pfirsich, Karamell, Zitrone
 <b>Mundgefühl</b>		weiche, sehr dezente prickelnde Textur
 <b>Bittere</b>		dezente Bittere im Abgang
 <b>Speiseempfehlung</b>		Brotzeit, Kalb, Pasta, Schwein
 <b>Anlass</b>		gesellige Runde, Hochzeit, Seele baumeln lassen

## Unsere Beschreibung

**Biersommelier: Klaus Artmann**



Die helle Bernsteinfarbe und die stabile, sehr feinporige Schaumkrone des naturtrüben Keller-Märzens erfreuen im Glas das Auge. Die malzbasierten Aromen nach Honig, frischem Weißbrot und Biskuitteig steigen angenehm in die Nase, fein ausbalanciert durch eine dezente Kräuternote. Der weiche Antrunk umschmeichelt Zunge und Gaumen und lässt die ganze Malz-Aromatik wirksam werden - Honig, Karamell und frischer Biskuitteig. Eine elegante Fruchtnote nach Pfirsich und etwas Aprikose ist ebenso vorhanden wie hopfige Zitrusfrucht. Die Bittere am Ende ist nur sehr dezente spürbar.



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