

Rauchbier

Schlenkerla - die historische Rauchbierbrauerei  
**Aecht Schlenkerla Rauchbier  
 Märzen**

**Besonderheit:**

Bamberg's Spezialität seit Jahrhunderten














7°C

Trinktemperatur



Glasform

 <b>Aussehen</b>		braun , klar
 <b>Geruch</b>		Räucherschinken, Rauch, stark geröstetes Malz
 <b>Geschmack</b>		Geräucherter Speck, Rauch, holzige Töne, Röstmalz
 <b>Mundgefühl</b>		cremige, nur sehr dezent prickelnde Textur
 <b>Bittere</b>		Röstbittere im Nachtrunk gut wahrnehmbar
 <b>Speiseempfehlung</b>		Brotzeit, Rind, Schwein
 <b>Anlass</b>		gesellige Runde, Kamingespräch, Abenteuer

Unsere Beschreibung

Die kastanienbraune Farbe mit roten Lichtern und der hellbeige, kompakte Schaum dieses Rauch-Märzen bestechen im Glas. Der recht intensive Duft nach frischem Geräuchertem, Rauch und Holz strömt in die Nase. Der Antrunk ist cremig und nur mäßig prickelnd. Auf der Zunge und im gesamten Mundraum verbreiten sich die intensiven Geschmacksaromen von geräuchertem Schinken und Speck ebenso wie eine kernige Rauchnote und eine Nuance von Holz und geröstetem Malz. Nachhaltig, mit einer guten Röstbittere, klingt das Bier aus.



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