

Märzen

Alpirsbacher Klosterbräu Glauner GmbH & Co. KG  
**Alpirsbacher Klosterstoff**



10°C  
Trinktemperatur










Glasform



Unsere Beschreibung

Das Märzen erfreut das Auge mit einer klaren Bronzefarbe. In die Nase steigen malzbasierte Düfte von Honig und Karamell. Der Antrunk ist weich, die Kohlensäure prickelt ganz fein über die Zunge und kitzelt auch hier die Malzaromen wie Butterkeks, Honig und Karamell hervor. Auch ein leichtes Vanillearoma ist wahrzunehmen, bevor es mit einer schwach angedeuteten Bittere langsam ausklingt.

 <b>Aussehen</b>		bronzefarben , klar
 <b>Geruch</b>		Getreide, Malz, Honig, Karamell
 <b>Geschmack</b>		Honig, Malz, Karamell, Vanille
 <b>Mundgefühl</b>		leicht cremige, fein prickelnde Textur
 <b>Bittere</b>		Dezente Hopfenbittere im Hintergrund
 <b>Speiseempfehlung</b>		Brotzeit, Geflügel, Kalb, Schwein
 <b>Anlass</b>		Grillen, Sommerfest, Party



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