

Märzen

Berg Brauerei Ulrich Zimmermann GmbH & Co. KG
Berg Märzen












Besonderheit:

Vor Erfindung der Kühlmaschine, zum Ende des 19. Jahrhunderts, wurde im März letztmals vor der warmen Jahreszeit untergäriges Bier eingebraut. Kräftiger, damit es in der warmen Jahreszeit haltbar war. In gemütlichen Wirtshäusern, herrlichen Landgasthöfen, noblen Restaurants, Kneipen und Bars gibt's das Märzen immer am Anfang des Jahres frisch vom Fass.



8°C
Trinktemperatur



	Aussehen	goldgelb , glanzfein
	Geruch	 Malz, Honig, Getreide, Mirabelle, frisches Weißbrot
	Geschmack	 Kräftig malzige Süße, Aprikose, Karamell
	Mundgefühl	 vollmundig
	Bittere	 spritzig
	Speiseempfehlung	Brotzeit, Geflügel, Kalb
	Anlass	Grillen, Picknick, Feierabend, gesellige Runde

Unsere Beschreibung



Biersommelier: Frank Di Marco



Die Schaumkrone zeigt sich mittelporig, ist anhaftend und anhaltend. Der Körper glänzt in kräftigem Gold. Es duftet nach Malz, reifem Getreide, frischem Weißbrot, Honig und Mirabelle. Auf der Zunge ist das Bier schön spritzig. Im Mund dominiert eine kräftige, malzige Süße, umschmeichelt von Aprikose und Karamell. Wiederum süßlich und leicht anhängend mit kaum wahrnehmbarer Bittere schließt das Bier ab.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

