

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



Glasform

 <b>Aussehen</b>		goldgelb , glanzfein
 <b>Geruch</b>		Malz, Honig, Getreide, Mirabelle, frisches Weißbrot
 <b>Geschmack</b>		Kräftig malzige Süße, Aprikose, Karamell
 <b>Mundgefühl</b>		vollmundig
 <b>Bittere</b>		spritzig
 <b>Speiseempfehlung</b>		Brotzeit, Geflügel, Kalb
 <b>Anlass</b>		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](http://www.bierentdecker.com)