BIER ENTDECKER

Märzen

Biermanufaktur Engel GmbH & Co. KG

Engel Aloisius

9°C

Trinktemperatur

Glasform

Aussehen		bernsteinfarben , glanzfein
Geruch		Malz, Karamell, Waldhonig, Kandis
Geschmack		Karamell, Malz, Blütenhonig
Mundgefühl		cremige, dezent prickelnde Textur
Bittere		leichte Röstbittere im Nachtrunk
Speiseempfehlung		Kalb, Käse würzig, Rind, Schwein
Anlass		gesellige Runde, Party, Seele baumeln lassen

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann

Die sehr schöne Bernsteinfarbe und der stabile Schaum bestechen gleich nach dem Einschenken. Malzige Düfte nach Waldhonig, Kandis und etwas Nuss erfreuen sowohl Nase als auch Zunge und Gaumen. Der weiche Antrunk ist ein Genuss, der durch die sehr gut abgestimmten Aromen von Blütenhonig und einer Mischung aus Karamell und Haselnuss komplettiert wird. Im Abgang spürt man noch die feine Bittere von Röstmalzen.

Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

© GEFAKO GmbH & Co KG

powered by GEFAKO GEDIG