

Märzen

Lammbrauerei Hilsenbeck GmbH & Co. KG
Gruibinger Osterhäsle



8°C
Trinktemperatur













Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Die dunkelgoldene Farbe erinnert an Waldhonig und lässt schon erahnen, welch vielschichtiges malzaromatisches Spektrum das Gruibinger Osterhäsle zu bieten hat. Es riecht süßlich nach Malz, Honig, leicht fruchtig nach Quitte und ganz dezent nach Frühjahrsblühen. Cremig, rund schmeichelt das vollmundige Märzen den Gaumen mit milder Rezens. Malzaromatisch kräftig und elegant süß beginnt die Geschmacksreise auf der sich Honignoten und fruchtige Klänge von Birne und Quitte dazugesellen. Immer wieder zeigen sich dezent Aromen von Pinienkernen und feinherben Kräutern im Wechselspiel. Der Charakter ist dabei stets mild, malzaromatisch und vielseitig spannend – immer kann man ein neue Nuance erkennen und freut sich auf den nächsten Schluck. Im Nachtrunk zeigt sich nochmals das gesamte sensorische Spektrum – es beginnt mild süßlich und endet angenehm trocken und dezent herb.

 Aussehen		goldgelb , klar
 Geruch		Malz, Honig, leicht fruchtig nach Quitte
 Geschmack		Malzaromatisch, Birne und Quitte, Pinienkerne
 Mundgefühl		Cremig, rund, vollmundig
 Bittere		feinherb, Kräuter, runden elegant ab
 Speiseempfehlung		Kalb, Käse würzig, Lamm, Schwein
 Anlass		Feierabend, Seele baumeln lassen, TV Abend



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

