

Märzen

Brauerei Kühbach Umberto Freiherr von Beck-Peccoz
Kühbacher 1862



7°C

Trinktemperatur



Glasform

| | | |
|---|---|---|
|  Aussehen | | bronzefarben , starke Trübung |
|  Geruch |  | frisches Brot, reife Steinfrüchte, Karamell |
|  Geschmack |  | Honig, Karamell, Malz, feine Hopfennote |
|  Mundgefühl |  | cremig-weiche Textur |
|  Bittere |  | sehr dezente Hopfenbittere im Nachtrunk |
|  Speiseempfehlung | | Brotzeit, Kalb, Pasta, Schwein |
|  Anlass | | Grillen, Feierabend, Party |

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Im Glas präsentiert sich ein bronzefarbenes, glanzfeines Märzen mit einer feinporigen, stabilen Schaumkrone. Die Aromen, die in die Nase steigen, variieren von karamelligen Malztönen über Brotgetreide bis hin zu fruchtigen Steinobstnoten wie reife Pfirsiche und Aprikosen. Im Antrunk ist das Bier cremig weich und erfreut die Zunge wie schon die Nase mit sehr harmonischer Malzaromatik - Karamellbonbon, Honig und eine dezente Fruchtigkeit stehen auch hier im Vordergrund. Sehr dezent entlässt uns das Bier mit einer nur leicht angedeuteten Hopfenbittere im Nachtrunk.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com