

Meckatzer Festmärzen

Besonderheit:

Unverwechselbare, malzaromatische und vollmundige Note



10°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		bronzefarben , klar
 Geruch		Karamell, Aprikose, reifes Kernobst
 Geschmack		Brot, Getreide, Malz, leichte Grasnote
 Mundgefühl		fein-prickelnde und doch cremige Textur
 Bittere		sehr dezente Hopfenbittere im Nachtrunk
 Speiseempfehlung		Kalb, Käse mild, Pasta, Rind
 Anlass		Feierabend, gesellige Runde, Seele baumeln lassen

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Im Glas steht ein bronzefarbenes, klares Bier mit einer stabilen, feinporigen Schaumkrone. In die Nase steigen getreidige Aromen nach frischem Brot und einer Fruchtnote nach reifen Äpfeln und Birnen sowie frischen Aprikosen. Der Antrunk ist angenehm cremig und fein prickelnd. Auf der Zunge harmonisieren die malzigen und leicht nussigen Getreidenoten mit der etwas kräuterigen Grasaromatik des Hopfens und einer dezenten Bittere, die langsam ausklingt.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com