

Mönchshof Märzen

Besonderheit:

bei bis zu 1°C besonders lange und kalt gelagert



8°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		goldgelb , leichte Trübung
 Geruch		Karamell, Brot, Malz, leichte Kräuternote
 Geschmack		Malz, reifer Apfel, Honig
 Mundgefühl		weiche, sehr feinprickelnde Textur
 Bittere		sehr dezente Bittere im Abgang
 Speiseempfehlung		Brotzeit, Gemüse, Kalb, Schwein
 Anlass		Feierabend, gesellige Runde, Seele baumeln lassen

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das feintrübe goldgelbe Märzen bildet im Glas einen sehr feinporigen, stabilen Schaum. Es duftet angenehm nach frischem Brot und Karamell, und diese Aromen finden sich auch nach dem sehr weichen Antrunk auf der Zunge wieder. Dazu kommt der Eindruck nach reifen Äpfeln, und auch eine dezente Honignote lässt sich gut erkennen. Elegant klingt das Bier aus und hinterlässt nur eine sehr dezente Bittere.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com