

Märzen

Badische Staatsbrauerei Rothaus AG

## Rothaus Eiszäpfle

### Besonderheit:

gebraut in Deutschlands höchstgelegener Brauerei



9°C

Trinktemperatur



Glasform

|                                                                                     |                         |                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Aussehen</b>         | goldgelb , klar                                                                                                        |
|    | <b>Geruch</b>           |  Honig, Getreide, Vanille, Biskuit  |
|    | <b>Geschmack</b>        |  Biskuit, Honig, Karamell           |
|    | <b>Mundgefühl</b>       |  cremig-weiche Textur               |
|    | <b>Bittere</b>          |  fein eingebundene, dezente Bittere |
|  | <b>Speiseempfehlung</b> | Gemüse, Kalb, Käse mild, Pasta                                                                                         |
|  | <b>Anlass</b>           | Picknick, Feierabend, gesellige Runde                                                                                  |

### Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



In einem schönen Goldgelb fließt das Märzen ins Glas, wo es eine stabile, feinporige Schaumkrone bildet. In die Nase steigen Honignoten, unterlegt von Biskuit- und dezenten Vanilletönen, die sich auch nach dem cremig-weichen Antrunk auf der Zunge wiederfinden. Süßlich-malzig und weich belegt das Bier den Gaumen und entfaltet Aromen von Biskuit und Karamell, bevor es mit einer nur dezent wahrnehmbarer Bittere ausklingt.



Weitere Informationen:  
[www.bierentdecker.com](http://www.bierentdecker.com)