

Märzen











Dinkelacker Schwabenbräu GmbH & Co. KG
Schwaben Bräu Das Echte Märzen

Glasform



Unsere Beschreibung

Gemäß der historischen Entwicklung des Bierstils enthält das Schwaben Bräu Das Echte Märzen mit einer Stammwürze von 13,3 Grad Plato eine extra Portion Malz. So erklärt sich auch die tief goldene klare Farbe und der sahnige Schaum. Eine schöne süßliche Malzblume grüßt die Nase und fügt im Verlauf subtil Noten von Apfel, Würzigkeit, Honig und Karamell hinzu. Das untergärige Bier hat einen vollmundigen, aber nicht zu starken Körper und eine gut abgestimmte Rezenz. Der umfassende nicht aufdringliche Malzklang nach Getreide, Honig, würzigem Brot, Apfel und Malz gibt beim Geschmack die Richtung vor. Nur dezent stellt sich die Hopfenbittere dagegen und lässt dem Malz den Vortritt. Dies bleibt auch nach dem Schlucken so, wobei hier ein wenig florale Hopfennoten zum Vorschein kommen.

	Aussehen	goldgelb , klar
	Geruch	 süßliches Malz
	Geschmack	 süßliches Malz, Honig, würziges Brot
	Mundgefühl	 süffig, rund
	Bittere	 unauffällig im Hintergrund
	Speiseempfehlung	Brotzeit, Orientalisch, Pasta, Schwein
	Anlass	Picknick, gesellige Runde, Party



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com