

Märzen

Dinkelacker-Schwaben Bräu GmbH & Co. KG

Schwaben Bräu Das Echte Märzen



 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

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.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com