


# Weißenhohe Altfränkisch Klosterbier




10°C  
Trinktemperatur




Glasform


- 

**Aussehen**


bernsteinfarben , glanzfein
- 


**Geruch**




Malz, Karamell, Waldhonig
- 


**Geschmack**




Honig, Malz, Toastbrot,  
Gras, Kräuter
- 


**Mundgefühl**




fein prickelnde, leicht  
cremige Textur
- 

**Bittere**



gut eingebundene kräftige  
Bittere im Nachtrunk
- 

**Speiseempfehlung**

Brotzeit, Käse würzig, Rind,  
Wild
- 

**Anlass**

Feierabend, gesellige  
Runde, Hochzeit, TV Abend

## Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Das Märzen besticht im Glas durch seine glanzfeine Bernsteinfarbe und den cremigen Schaum. Die Nase wird erfreut durch eine harmonische Malzaromatik nach Karamell, Waldhonig und frischem Bauernbrot. Nach dem weichen Antrunk umschmeichelt das Bier die Zunge mit einer sehr gut ausgewogenen Kombination aus Honig, Karamell und getoastetem Brot und den herberen Hopfenaromen nach Gras und Kräutern. In einer anhaltenden und angenehmen Bittere aus Hopfen und Röstaromen klingt das Bier langsam aus.



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