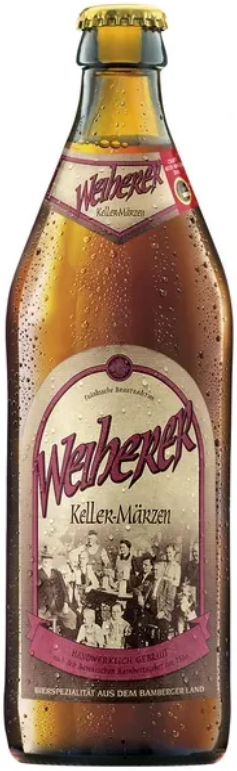
BIER ENTDECKER

Märzen

Brauerei-Gasthof Kundmüller

Weiherer Keller-Märzen



7°C

Trinktemperatur

Glasform

Aussehen		bernsteinfarben , starke Trübung
Geruch		Honig, frisches Weißbrot, Biskuit, dezente Kräuternote
Geschmack		Honig, Biskuit, Pfirsich, Karamell, Zitrone
Mundgefühl		weiche, sehr dezent prickelnde Textur
Bittere		dezente Bittere im Abgang
Speiseempfehlung		Brotzeit, Kalb, Pasta, Schwein
Anlass		gesellige Runde, Hochzeit, Seele baumeln lassen

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann

Die helle Bernsteinfarbe und die stabile, sehr feinporige Schaumkrone des naturtrüben Keller-Märzens erfreuen im Glas das Auge. Die malzbasierten Aromen nach Honig, frischem Weißbrot und Biskuitteig steigen angenehm in die Nase, fein ausbalanciert durch eine dezente Kräuternote. Der weiche Antrunk umschmeichelt Zunge und Gaumen und lässt die ganze Malz-Aromatik wirksam werden - Honig, Karamell und frischer Biskuitteig. Eine elegante Fruchtnote nach Pfirsich und etwas Aprikose ist ebenso vorhanden wie hopfige Zitrusfrucht. Die Bittere am Ende ist nur sehr dezent spürbar.

Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com

© GEFAKO GmbH & Co KG

powered by GEFAKO GEDIG