

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 dezente 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 dezente spürbar.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com