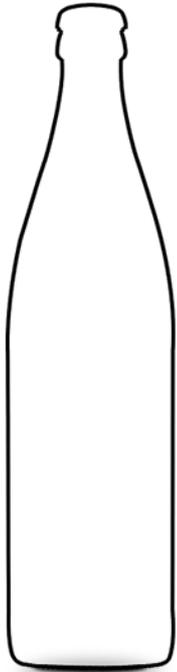


Winkler Weihnachtsmärzen



8°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		bernsteinfarben , glanzfein
 Geruch		Malz, Honig, Ahornsirup, Karamell
 Geschmack		Kräftiger Honig, Ahornsirup, Karamell, Orange
 Mundgefühl		sehr fein prickelnde, leicht cremige Textur
 Bittere		angenehme leicht röstige Bittere im Nachtrunk
 Speiseempfehlung		Gemüse, Lamm, Pasta, Rind
 Anlass		Feierabend, gesellige Runde, TV Abend

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Klaus Artmann



Bernsteinfarben und glanzfein, mit einer stabilen weißen Schaumkrone - so zeigt sich das Märzen im Glas. Die typischen Malzaromen nach Honig und Karamell steigen in die Nase, fein unterlegt mit einem Hauch Ahornsirup. Der Antrunk ist mild prickelnd, fast etwas cremig. Gut ausgewogen bewegt sich das Bier über die Zunge und hinterlässt angenehm abgerundete Eindrücke von kräftigem Honig und Karamellbonbons in Verbindung mit Ahornsirup und leicht fruchtiger Orange. Sehr feine röstige Aroma runden das Bier am Ende ab.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com