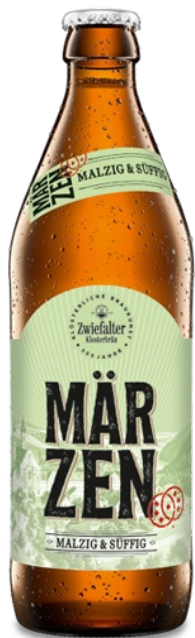


Märzen

Zwiefalter Klosterbräu GmbH & Co. KG

Zwiefalter Klosterbräu Märzen Frühlingsbier













8°C

Trinktemperatur



Glasform

 Aussehen		goldgelb , glanzfein
 Geruch		Getreide, Waldhonig, Heu
 Geschmack		Malz, Waldhonig, Kräuter
 Mundgefühl		Sehr gut rezent
 Bittere		sehr dezente kräuterige Hopfenaromatik im Abgang
 Speiseempfehlung		Fisch & Meeresfrüchte, Käse würzig, Schwein
 Anlass		Grillen, Feierabend, gesellige Runde

Unsere Beschreibung

Biersommelier: Nina Witzemann



Dieses Märzen zeigt sich in sattem Goldgelb, glanzfein und mit einem feinporigen, beständigen Schaum. Der Duft vereint Noten von Getreide, Heu und einem Hauch von Waldhonig. Der Antrunk ist vollmundig und malzig mit einer angenehmen Süße, die von einer kräftigen Rezenz belebt wird. Im Abgang entfaltet sich ein kräuteriges Hopfenaroma, begleitet von einer dezenten, kurz verweilenden Bittere. Für ein Märzen überraschend hopfenaromatisch, doch wunderbar ausbalanciert.



Weitere Informationen:
www.bierentdecker.com