

MANUFAKTUR MARZEN MONCHSHOF



Nazionalità	tedesca
Tipologia	marzen
Ingredienti	malto chiaro "Pilsner", ottenuto dall'orzo estivo e dal malto "Karamell-Palisander" della patria Francona, 100 % di luppoli aromatici "Perle" e "Tradition" della Hallertauer e lievito a bassa fermentazione
Fermentazione	bassa
Gradazione	5,5%
Temperatura di servizio	8° C
Colore	oro intenso
Corpo	maltato morbido
Sapore	delicato, il dolce del malto è contrastato in modo armonioso dall'aroma eccezionalmente morbido del luppolo aromatico della Hallertau, donando un retrogusto piacevolmente asciutto
Abbinamento	salumi e piatti di carne bavaresi o anche dei formaggi vaccini, purché non troppo stagionati; stinco di maiale, pollame, salsicce arrostiti con crauti, merende sostanziose con "Obatzter" e Ziebleskäse
Formato	50 cl / 20 L