



**Aecht  
Schlenkerla Rauchbier**  
«ges. gesch.»

## SCHLENKERLA MÄRZEN

Distintivo sabor y aroma ahumado.

La malta ahumada, los mejores lúpulos de Bavaria y agua pura, son los únicos ingredientes de esta peculiar cerveza.

Estilo: Rauchbier (Märzen).

Fermentación: Baja / Lager.

Extracto Original: 13.5%

Alc. Vol.: 5.1%



Hoy en día, Schlenkerla es una de las únicas dos cervecerías en el mundo que continúan malteando y elaborando la cerveza ahumada de manera tradicional. El proceso de malteado se elabora en la misma cervecería y es ahumada con madera de haya.

**En vista:** Marrón, ligeramente rojizo con destellos naranjas. Espuma compacta.

**En nariz:** Embutidos ahumados, tocino, setas y un ligero toque frutal.

**En boca:** Excelente balance del dulzor de la malta, el ahumado reemplaza al lúpulo como agente dominante para balancear con la malta.

**Maridaje:** Venado, embutidos ahumados, y quesos ahumados o especiados.