

insrigs

Bierstil: Märzen

Alkohol: 4,9 %

Stammwürze: 12°Plato

Farbe: dunkel-bernsteinfarben 30 EBC

Bittereinheiten: 20 IBU

Hopfsorten: Perle und Spalter

Schaum: Feinporig, Cremig

Vergärung: Untergärig

Beschreibung: Dieses nach alter Tradition gebraute Märzen Bier bekommt durch die Zugabe von dunklem Malz seine kräftige Farbe. Im Geruch sind feine Malzaromen erkennbar.

Abgerundet wird das Ganze von Röstnoten und einer sanften Bittere, die vom Hopfen stammt. Im Trunk schmeckt das Bier malzig und besticht durch den cremigen ausgewogenen Körper und seine leichte Trinkbarkeit.

Geschichte: Das Südtiroler Märzen wird eigens für die Mitgliedsbetriebe der Gruppe Südtiroler Gasthaus mit einem Anteil an Südtiroler Braugetreide in der Brauerei Batzen Bräu in Bozen hergestellt. Es handelt sich hierbei um eine auch in Südtirol heimische Biersorte. Märzenbiere wurden früher, vor der Entwicklung der Eismaschine, ausschließlich im Winter gebraut, da nur dort die nötigen, niedrigen Temperaturen für die Herstellung untergäriger Biere vorherrschten. Um die Biere über den Sommer zu bringen, brauten die Braumeister sie etwas stärker ein und hopften sie auch etwas kräftiger, wodurch die Biere haltbar wurden. Mit März endete die Brausaison dieser Biere, die davon auch ihren Namen erhielten. Beim Südtiroler Märzen verwenden wir auch Wiener Malz und knüpfen so an die K&K-Biertradition Südtirols an, die von Braupionieren wie Anton Dreher, welcher auch in Meran ein Brauhaus besaß, geprägt war. Er erfand nämlich das Wiener Lagerbier und das dazugehörige Wiener Malz, welches auch in unserem Südtiroler Gasthausbier Verwendung findet.

Speisenempfehlung: Das Südtiroler Märzen passt hervorragend zu typischen Südtiroler Gerichten wie z. B. Speckknödel, „Schlutzer“ oder Schweinsbraten mit Röster sowie zu einer zünftigen „Speckmarende“, aber auch zu Nachspeisen wie Bauernkräpfen oder „Apfelkiachl“.

