

X10. Österreichisches Märzen

Gesamteindruck: Helles süffiges, ausgewogen gehopftes Lagerbier, malzig bis neutral im Antrunk, schlank im Abgang was die Bittere manchmal betont.

Aroma: Keine schwefligen Noten, kein DMS und Diacetyl. Je nach verwendeter Hopfensorte können fruchtige, bis blumig oder kräutler-grasige Hopfennoten auftreten.

Erscheinungsbild: Stroh- bis Goldgelbe Farbe, dichte weiße, cremige Schaumkrone.

Geschmack: Sauberes Gärungsprofil. Kein DMS, kein Diacetyl, aber im Gegensatz zu bayerischen hellen Lagerbieren keine schwefligen Aromen. Antrunk malzig bis neutral, Abgang immer schlank und zum Weitertrinken anregend. Je nach Malz- und Hopfensorte sind nussige und Biskuit Geschmacksnoten möglich.

Mundgefühl: Vollmundig, aber im Nachtrunk schlank ausklingend, erfrischend rezent!

Bemerkungen: Ist nicht einzureichen als bayerisches Märzen, von dem es sich grundsätzlich in Farbe und Malz- / Hopfenbalance unterscheidet!

Geschichte: Erste Erwähnung in Österreich 1732, mit Bezug auf den Monat März. Das „stärkere“ Bier, da 5% v/v damals wirklich stark war. Initiiert durch Anton Dreher entwickelten sich diese saisonalen Biere ab 1840 zu einem sehr eigenständigen Bierstil: einem populären, süffigen Lager. Industrielle österreichische Brauereien waren technologisch immer an der Spitze und dieser Bierstil ist heute das Aushängeschild jeder österreichischen Brauerei!

Zutaten: Die Verwendung von bis zu 25% Rohfrucht (vorwiegend Bruchreis) ist in Österreich erlaubt, aber nicht mehr üblich. Die damit gebrauten Biere waren besonders trocken, heller, weniger malzig und der Hopfencharakter kam somit stärker zur Geltung! Die Entwicklung der Wasserhaufbereitung und Maischesäuerung ermöglichte die Verwendung von Pilsener Malz und führte zu einer signifikanten Aufhellung der Bierfarbe und Reduktion des mastigen Malzcharakters!

Stil-Vergleich: Es wirkt sensorisch stärker gehopft als deutsches Exportbier oder Münchner Helles. Schweflige Aromen wie beim Münchner Hellen kommen nicht vor. Je nach verwendeter Hopfensorte können fruchtige Hopfenaromen auftreten. Entspricht in keiner Weise dem bayerischem Märzen, das ein deutlich differenzierter, bernsteinfarbener, sehr malzbetonter und stärkerer Bierstil ist!

Statistische Daten: Stammwürze: 11,5-13,0 °P
Endvergoren: 1,5-2,9 °P Alkohol: 4,6-5,6 %v/v
Bittere: 18-26 IBU Farbe: 6-16 EBC

Kommerzielle Beispiele: Müllner Bräustübl Märzen, Raschhofer Märzen, Trumer Märzen, Eggenberg Märzen, Gösser Märzen, Stiegl Goldbräu, Villacher Märzen, Hirter Märzen, Ottakringer Helles, Egger Wälder

Tags: Untergärig, hell, hopfig, standard-Stärke (Vollbier)