CONFRONTEZ-VOUS AU MALT.

INFORMATIONS

LA FUTÉE | AMBRÉE

Bière ambrée qui ravira tous les amateurs de goût. Du malt torréfié à foison, du houblon aux bons arômes de fruits mûrs et d'épices. Conçue avec amour, chaque goutte tire une larme à notre brasseur... Brassée sans les mains, sur un seul pied mais les yeux ouverts quand même. Essayez donc de mimer la pose afin d'éprouver un peu d'empathie pour lui. Si ça ne vient pas, réessayez !

6% ALC. VOL. | MILD BROWN ALE | 20 EBC • 14 IBU
SENSATION D'AMERTUME (0 - 1,5) : 0,40

INGRÉDIENTS

Eau, malt d'orge, houblons, levure

FICHE TECHNIQUE

STYLE
Belge
Maltée
Ronde

VISUEL
Mousse persistante
Bulles fines
Couleur caramel

NEZ
Caramel
Fruits mûrs
Malt

EN BOUCHE
Une approche tout en rondeur avec un bon goût de caramel et de céréales torréfiées. Se mélangent ensuite des aromes d'épices et de fruits murs. Une légère amertume se fait sentir en fin de bouche.