



ICH HAB VOLL BOCK AUF BIER!

INFORMATIONS

FUR | BIÈRE BLONDE

Tout est question de tradition allemande dans cette bière: du malt **BARKE®** traditionnel de Bavière gorgé de la chaleur des premiers soleils d'été, du houblon noble Tett nang IGP du Bade-Wurtemberg et de la levure berlinoise au caractère trempé. Rien que d'y penser...

Ich hab voll Bock auf Bier!

5% ALC. VOL. | MUNICH HELLES | 9 EBC • 25 IBU
SENSATION D'AMERTUME (0 - 1,5) : 0,4

INGRÉDIENTS

eau, malt d'orge **BARKE®**, houblons, levures

FICHE TECHNIQUE



STYLE

Allemande Lager
 Fermentation
 basse
 Maltée



VISUEL

Blonde
 Voilée
 Bulles fines



NEZ

Mielieux
 Fruité
 Floral



EN BOUCHE

Le malt **BARKE®** est prédominant en première attaque, un corps assez rond et suave laissant s'exprimer les céréales à la torréfaction légère. Les arômes fruités et les esters de la levure berlinoise se mélangent en fin de bouche avec les notes herbacées et épicés du houblon noble allemand dans une amertume équilibrée et légère.