



LEON

Avec sa couleur classique brune, couleur tige de moine, Leön présente une belle mousse compacte et persistante de couleur noisette ; au premier coup d'œil, un arôme fruité de fruits cuits au four à bois envahit le nez de ceux qui s'apprêtent à la boire. Ensuite, les nuances du café s'harmonisent avec celles du bois qui se transforment, à mesure que la bière se réchauffe, en notes de chocolat plus intenses.

En bouche, la chaleur de 8,5 degrés se fait immédiatement sentir avec une touche lointaine de cerises à l'eau-de-vie, avant de laisser place aux céréales grillées qui caressent la bouche avec des notes de chocolat, de fèves de cacao et de café. Une bière légèrement sucrée douce, assez dense, complexe mais aussi très agréable.



Ingrédients

Eau, **malt d'orge**, **malt d'avoine**, **malt de blé**, houblon, sucre, levure.

Caractéristiques

Grade alcoolique: 8,5%

Plato grade: 19

Couleur (EBC): 50-55

Niveau d'amertume (IBU): 20-24

Température de dégustation: 10-12 °C

Appariements

Viandes, ragoûts, plats structurés ou à l'étouffé, potages aux légumineuses et aux légumes, fromages à pâte persillée, gâteaux au chocolat ou secs.

Formats

0,33L

0,75L

1,5L

24L