



LUNE 2012

Avec sa belle couleur cuivrée et claire, elle est limpide et sans mousse. Au nez, les notes équilibrées de miel et de vanille se mélangent à celles des fruits secs. En bouche, des nuances légèrement acides, bien équilibrées par de délicats effluves de vin, associés à des notes d'amande et de fruits cuits. La finale exalte la chaleur et le plaisir de cette bière.

Ingrédients

Eau, **Malt d'orge**, épeautre, houblon, sucre, levure.

Caractéristiques

Grade alcoolique: 11.5%

Plato grade: 25

Couleur (EBC): 32

Niveau d'amertume (IBU): 16

Température de dégustation: 10-12 °C

Appariements

Fruits secs, pâtisseries et gâteaux secs, chocolat noir à partir de 70 %.

Formats

0,50L

