



SUZI DRY

Une bière aux nuances rosées tirant sur le violet, avec une mousse claire et légère. Son arôme est plein de notes douces et fraîches de fleurs blanches et de raisins framboise. Son goût est un mariage de notes de prunes douces et d'arômes légèrement vineux, soutenus par une acidité agréable et légère qui rend cette bière très facile à boire et dissimule sa forte teneur en alcool.

La finale est caractérisée par la fraîcheur apportée par les notes de poivre qui complètent parfaitement les délicates notes de céréales utilisées dans le processus de production.

Ingrédients

Eau, **Malt d'orge**, purée de prunes (18,5% Soc. Agr. San Pietro), épeautre, malt de blé, blé, seigle, sarrasin, houblon, mélange d'épices et herbes aromatiques en proportions variables, sucre, levure.

Caractéristiques

Grade alcoolique: 6%

Plato grade: 14,5

Couleur (EBC): 8

Niveau d'amertume (IBU): 8-10

Température de dégustation: 10-12 °C

Appariements

Grâce à sa délicate acidité, c'est une bière qui se boit toute seule, idéale en apéritif ou après un repas. Excellente en accompagnement de desserts aux fruits et à la crème.

Formats

0,75L

