



WAYAN SOUR 2011

Version sour de la classique Wayan. La couleur est le même jaune profond, légèrement trouble, la mousse est un peu plus dense, mais suffisamment persistante. Son caractère acide est immédiatement perceptible au nez, mais laisse émerger en arrière-plan de délicates notes fruitées et céréalières. En bouche, elle étonne par sa délicatesse dans un équilibre parfait entre acidité et notes maltées.

Le fruité et les notes de miel, en équilibre avec l'acidité, adoucissent le palais en la rendant facile à boire et se referme sans laisser la bouche sèche, avec une acidité très agréable.



Ingrédients

Eau, **Malt d'orge**, **Malt de blé**, **Blé**, Sarrasin, **Seigle**, écorces d'agrumes et herbes aromatiques en proportions variables, houblon, sucre, levure.

Caractéristiques

Grade alcoolique: 5,8%

Plato grade: 14,5

Couleur (EBC): 8-10

Niveau d'amertume (IBU): 8-10

Température de dégustation: 8-10°C

Appariements

Fromages (gras ou non), fritures.

Formats

0,75L