



Limitée

Barrique unique

5 % Vol.alc.

mars 2018  
Disponible en 75 cl

# AUDACIEUSE

Barrique unique

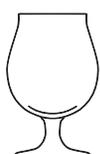
Barrique Unique - Saison Acidulée. Notre foudre de Saison Brett nous a servi à créer l'Audacieuse. Normalement, cette foudre nous sert pour nos assemblages. L'Audacieuse est la bonne occasion pour tester une barrique unique provenant de cette foudre. Découvrez les saveurs aromatiques des houblon Cascade, Citra et Chinook que nous avons choisis pour le houblonnage à cru. En général, nos bières «sour» sont composées de 4 à 9 barriques. Donc voici une opportunité, pour tester notre préférée du lot.

Nous réalisons ces bières limitées en sélectionnant une barrique particulière d'un lot. Nous y ajoutons aussi parfois des ingrédients particuliers. Chaque bouteille est munie d'un bouchon en liège et d'un muselet. Les bières limitées ont leur propre habillage. Nous avons créé des étiquetages inédits conçus et réalisés entièrement à la main dans notre nouvel atelier artistique. Dessinées, peintes, sérigraphiées, les bouteilles sont toutes différentes. Les étiquettes sont collées à la main et chaque bouteille a une étiquette unique. Ces bières peuvent se garder aisément plusieurs années dans votre cave au frais.

Composition : malt d'orge, blé non-malté, levures, eau et houblon

Caractéristiques : Limitée sèche – dorée - Funky – audacieuse

Barrique No 55 embouteillé en automne 2017. A consommer avant 2021.



Veillez mettre cette bière 24 heures avant l'emploi dans un frigo debout et veillez la servir à env. 10' degrés C. Veillez conserver la bière dans une cave à l'abri de la lumière.