



Limitée

CAFE

5.8% vol.alc.

Disponible 75 cl

ENSORORCELEUSE

Dark Saison aux épices et au CAFE

Dark Saison aux épices et Café - Perdu au loin dans la Forêt, il y a un lieu mystérieux. Nous n'avons pas encore été jusque là-bas, mais peut-être que cette obscure Saison légèrement épicée nous y guidera. Voici les ingrédients qui illumineront notre chemin : miel, cannelle, vanille et poivron ancho. Nous vous invitons à découvrir cette bière au goût acidulé « Saison dark » avec café. Elle a été délicatement épicée.

Cette version limitée de l'Ensorceleuse est fabriquée avec du café frais expresso de nos amis La Semeuse à La Chaux-de-Fonds. Le café provient d'Amérique centrale et d'Ethiopie et il est mélangé avec la cannelle, la vanille et les poivrons ancho, ainsi que du miel de forêt. On n'a pas l'habitude de trouver ce genre d'ingrédients dans ce type de bière. D'aspect malté et torréfié, cette bière Saison ne part pas dans la douceur comme des stouts et des porters. Nous avons fermenté cette bière avec notre culture de levure et bactérie « maison » composée de Brettanomyces B, ferments lactiques et levures Saccharomyces. Cette bière ensorceleuse est naturellement refermentée en bouteille avec des levures de champagne. Elle est non-filtrée, non-pasteurisée.

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, miel, cannelle, vanille, poivrons ancho, levure, eau et houblon café .

Caractéristiques : **Foncée – acidulée – légèrement épicée – Funky – ensorcelée - café**



mis en bouteille en octobre 2017, à consommer avant octobre 2023

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