



5 % vol.alc.

Disponible en 75cl



Disponibilité limitée

Dans la tradition, la Gose est une bière Allemande de style "sour" – acidulée, brassée avec de la coriandre et du sel. Notre version de ce classique a été brassée en collaboration avec Sebastian Sauer de la Brasserie Freigeist. Cette bière à la cerise a été fermentée dans une grande foudre en y ajoutant notre culture mixte de levures Saison, Brettanomyces et ferments lactiques. La refermentation en bouteilles s'est effectuée avec des levures de Champagne



à consommer avant déc. 2017

Veillez 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.