



Tina la Blanche

Composition :

Malt : malt blond pilsen
malt de blé

Houblons : Brewer Gold, Strisselpalt, Golding

Epices: écorces d'orange amère broyée

Levures: S33

Alcool : 5.2% vol

Dégustation :

Température de dégustation : 6/8°C

Mousse : blanche et fine

Couleur : blonde claire

Effervescence : fine

Odeur : fleurie légèrement maltée

Texture : légère

Attaque acidulée avec saveur d'agrumes, amertume subtile, fraîche en bouche

Toutes nos bières sont issues d'une double fermentation dont la seconde a lieu en cave, non filtrées, non pasteurisées.
Un dépôt au fond de la bouteille est normal et garant de la qualité artisanale de la bière