



Tina ambrée

Composition :

Malt : malt blond pilsen
malt munich
malt cararuby
malt biscuit

Houblons : Brewer Gold, Strisselpalt, Golding

Epices: aucun

Levures: T58

Alcool : 6% vol

Dégustation :

Température de dégustation : 10/12°C

Mousse : fine et ambrée

Couleur : ambrée foncée, cuivrée

Effervescence : fine

Odeur : nez aromatique caramélisé

Texture : dense

Attaque ronde, arômes de caramel et de biscuit, longue en bouche,
amertume très légère

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

