



LOLA

LA GRANDE D'ÂME - HERENT

'CHOCOLATE BEER' BRASSÉE AVEC DE LA POUDRE DE CACAO



ABV : 7.5%

STYLE :

Foreign Extra Stout

APPARENCE :

Stout de couleur noire aux reflets acajou doté d'une belle mousse légèrement brune.

ARÔMES :

Des arômes très volatiles de cacao se libèrent et donnent place ensuite aux arômes torréfiés de café. Ensuite, des notes subtiles d'agrumes se dégagent.

SAVEURS :

On retrouve directement le côté torréfié et l'amertume rappelant le chocolat noir. Ce Stout est bien balancé par le côté crémeux apporté par l'avoine et la poudre de cacao. Au final les arômes de café et le côté légèrement alcoolisé nous offre une sensation chaleureuse.

MALTS : Malt d'orge et avoine

ADJUVANT : Poudre de cacao

LE ZYTHORIEL D'HOPTIMALT

Comme son nom l'indique, le 'Foreign Extra Stout' est un Stout anglais qui historiquement était brassé pour l'exportation. Ces Stout seront un peu plus houblonnés que le Stout classique ce qui permettait à l'époque une plus longue conservation utile pour l'exportation. Enfin, ces Stout seront également plus alcoolisés que les autres Stout anglo-saxons. Idéal pour accompagner un dessert aux fruits rouges pendant les fêtes!



HOPTIMALT
BEER GENTLEMAN