



ABV : 7.5%



FOURCHETTE

VAN STEENBERGE - ERTVELDE

LA FOURCHETTE EST NÉE DU MEILLEUR DES DEUX MONDES.

STYLE :

Triple Belge

APPARENCE :

Belle couleur paille dorée avec une belle mousse généreuse.

ARÔMES :

Les arômes sont légers et dégagent des notes épicées et citronnées. Les arômes maltés sont bien présents avec des notes de pâte à pain et on sent bien l'utilisation du froment.

SAVEURS :

En bouche, le corps est léger et la carbonatation forte. Cette triple est très rafraîchissante de part l'utilisation du froment et les notes fruitées restent présentes avec une touche de poire, de coriandre et un petit côté floral. Enfin le malt nous laisse des saveurs douces de craquelin.

MALTS : Malt d'orge et froment

LE ZYTHORIEL D'HOPTIMALT

La 'Fourchette' est la combinaison du goût subtil et raffiné de grands chefs avec le savoir de maîtres brasseurs. Les 'Triple Belge' sont des bières de type 'Abbaye & Trappiste' popularisées par la brasserie 'Trappisten van Westmalle' qui sort sa 'Westmalle Tripel' dans les années 20. Ce sont des bières blondes fortes avec une texture ronde et un bon équilibre entre le côté malté et houblonné. On notera aussi des arômes épicés des levures belges.



HOPTIMALT
BEER GENTLEMAN