



Hildegard

ABV : 11



BLECH BRUT – ALLEMAGNE

STYLE : Weizenbock
Une Bock au froment avec un Double Dry Hopping (DDH).

APPARENCE : Belle robe paille avec une mousse blanche généreuse.

ARÔMES : L'intensité des arômes est moyenne avec des notes fruitées de mandarine/clémentine et florales avec des touches de citronnelle et de menthe poivrée. Enfin on a un léger côté malté avec des effluves de mie de pain.

SAVEURS : En bouche, la texture est crémeuse, mais le corps léger. On garde donc le côté rafraîchissant d'une *Weissbier* dans cette *Weizenbock* claire. On garde encore ce côté fruité de mandarine avec des pointes d'ananas et de mangue. Des saveurs florales et herbacées sont également présentes avec toujours une note de citronnelle, mais aussi de pin et de foin. L'amertume est légère et respecte donc le style.

Malt : froment, orge, avoine
Houblons : HBC472, El Dorado, Bru-1



LE ZYTHORIEL D'HOPTIMALT

Une *Weissbier* (bière blanche de froment allemande) brassée pour atteindre la force d'une *Bock* ou d'une *Doppelbock* existant en versions blondes et brunes. Les blondes ont une complexité maltée moins importante et plus portée sur le houblon. Les saveurs riches et intenses seront plus particulièrement dans les bières exportées et vieilles, les versions plus jeunes ne présentant pas ces saveurs. Vieilles dans de bonnes conditions, elles peuvent même tendre vers une complexité de goût tirant légèrement vers la cerise et le sherry.