



# Oude Gueuze

ABV : 6



**GUEUZERIE HANSENS - DWORP**

**STYLE :** Gueuze  
=> **Une Oude Gueuze artisanale de la Gueuzerie Hanssens.**

**APPARENCE :** Belle robe dorée translucide.

**ARÔMES :** Les arômes sont fruités avec des notes d'orange et d'abricot. On note aussi des touches plus herbacées et boisées. La fermentation spontanée nous donne également des arômes plus "funky" de basse-cour, terreux et un peu vinaigré de l'acétyle.

**SAVEURS :** En bouche, le corps est léger. L'acidité est prononcée, on est bien dans une Oude Gueuze. L'amertume est très légère. Au niveau des saveurs, on reste sur un côté fruité avec des notes d'orange et de pomme verte. Les flaveurs herbacées et boisées restent aussi présentes en bouche. La fin de bouche est sèche.

Malts : orge et froment



**LE ZYTHORIEL D'HOPTIMALT**

Bières sauvages spontanément fermentées dans la vallée de la Senne tirant leurs origines des fermes brassicoles avec une tradition d'assemblage vieille de plusieurs siècles. Une bière belge, sauvage, complexe, agréablement acide mais équilibrée, hautement gazeuse et très rafraîchissante. Le caractère spontané de la fermentation peut apporter une complexité très intéressante avec un large éventail allant de la basse-cour, à la selle de cheval avec des saveurs fruitées et de l'acidité. Une des seules 'AOC' dans le monde brassicole.