



ABV : 8%



STYLE :

Bière Acide Européenne - Flemish Sour Ale

APPARENCE :

Malgré l'annonce 'Dark', la robe est acajou avec de beaux reflets rouges et dotée d'une belle mousse blanche nuageuse.

ARÔMES :

On sent bien les arômes d'acidité typiques des bières acides flamandes. Ces notes acides se mélangent aux arômes fruités de figes et de cerises noires, et au caramel. Ces arômes et le côté alcoolisé rappellent également le *Sherry*.

SAVEURS :

Le corps est moyen et on sent directement la fermentation mixte avec cette touche d'acidité. Bien équilibrée par le côté malté avec toujours des notes fruitées de fruits rouges partant plus sur la groseille qui rend cette acidité agréable en bouche. Le côté caramélisé tire plus sur le caramel beurre salé dû encore une fois à l'acidité.

Malt : Orge

LE ZYTHORIEL D'HOPTIMALT

L'Oud Bruin' est une 'vieille bière' traditionnelle, originaire de Flandre Orientale, dont les origines remontent aux années 1600. Historiquement brassée comme une «Bière de réserve» qui développe une certaine aigreur en vieillissant. Alors que les bières rouges de Flandre sont vieillies en fûts de chêne, les bières brunes sont vieillies à chaud en cuves inox. La Sigma n'est pas une 'Oud Bruin' de part son alcool et sa couleur mais utilise cette technique traditionnelle.



HOPTIMALT
BEER GENTLEMAN

SIGMA

BROUWERIJ ALVINNE - MOEN

**UNE 'SOUR ALE' FONCÉE BRASSÉE
À LA MÉTHODE DES 'OUD BRUIN' FLAMANDES**