



**ABV : 14%**



# SAMICHLAUS

## SCHLOSS EGGENBERG - AUTRICHE

LA BIÈRE DE ST NICOLAS BRASSÉE UNE FOIS PAR AN LE 6 DÉCEMBRE

**STYLE :**

Doppelbock

**APPARENCE :**

D'une couleur ambrée foncée aux reflets rougeâtres chatoyants, cette bière est dotée d'une belle mousse blanche nuageuse.

**ARÔMES :**

Les arômes sont forts et complexes. On sent des notes fruitées de pruneaux, de pain d'épice et de caramel venant du malt. L'alcool se dégage également au nez.

**SAVEURS :**

En bouche, la texture est moelleuse. Les saveurs de fruits confits et de banane sont bien présentes. L'aspect malté caramélisé nous donne des notes de biscuits de Noël et le fort taux d'alcool accentue les saveurs de liqueur.

**MALTS :** Malt d'orge

### LE ZYTHORIEL D'HOPTIMALT

*La particularité des 'Doppelbocks' est que ce sont des 'Lager' allemands très alcoolisés pouvant être dorés ou bruns. On est bien loin de nos 'Lager' belges. Il s'agit d'une spécialité historiquement bavaroise brassée par les moines St François de Paul. Sa version blonde est plus contemporaine. Ce Doppelbock brassé une fois par an est vieilli 10 mois avant d'être mis en bouteille. Cette bière peut vieillir plusieurs années et gagner en complexité.*



**HOPTIMALT**  
BEER GENTLEMAN