



Berliner Bosbes



ABV : 4

BROUWERIJ ALVINNE - MOEN

STYLE : Berliner Weisse fruitée
=> **Une Berliner Weisse au seigle et aux myrtilles!**

APPARENCE : Belle robe acajou claire et translucide.

ARÔMES : Les arômes sont francs et fruités avec des notes de groseilles et de framboises. Au nez, on sent qu'on est devant une "Sour Ale" avec des touches d'acidité lactique rappelant le yaourt. Enfin des légères effluves florales sont également présentes.

SAVEURS : En bouche, le corps est très léger et la texture un peu soyeuse. L'intensité est assez forte et les saveurs sont d'abord fruitées, avec des notes de fruits des bois et de myrtilles, et citrique. On remarque aussi de très légères touches florales de rose. La fin de bouche est légèrement épicée et sèche.

Malts : orge, seigle
Aromatisant : myrtille



LE ZYTHORIEL D'HOPTIMALT

Spécialité de la région de Berlin, déjà référencée par les troupes napoléoniennes en 1809 comme le "Champagne du Nord" dû à son côté pétillant et élégant. Elle fut par le passé parfois fumée ou plus proche d'une Märzen en alcool (lager allemande ambrée maltée autour des 6%). De plus en plus rare en Allemagne, ce style fût relancé il y a quelques années par les craft breweries. Les Berliner Weisse sont des bières de blé allemandes très claires, rafraichissantes, peu alcoolisées présentant clairement une acidité lactique et une forte carbonatation