



Your Joke Is Factually Incorrect



ABV : 4.7

BOUNDARY BREWING – IRLANDE DU NORD



- STYLE :** Schwarzbier
- APPARENCE :** Robe foncée aux reflets rubis dotée d'une mousse brune.
- ARÔMES :** D'une intensité moyenne, les arômes sont maltés avec des notes de cacao, de pruneaux et de réglisse. De légers arômes terreux venant du houblon sont également présents.
- SAVEURS :** En bouche, le corps et la texture sont très légers, mais dotés d'une carbonatation relativement élevée, typique des *Lager* allemandes, ce qui accentue le côté rafraîchissant de ce type de bière. L'amertume et la douceur sont légères et laissent place au côté malté de cette *Schwarzbier*. On a encore de belles saveurs maltées avec le côté café torréfié, le raisin noir. On notera aussi un caractère épicé de pain d'épices et un côté terreux en fin de bouche.

Malt : Malt d'Orge

LE ZYTHORIEL D'HOPTIMALT

La *Schwarzbier* est une spécialité des régions de Thuringe, Saxe et Franconie en Allemagne. Son histoire est assez incertaine, mais on suppose qu'elle était à l'origine une bière de fermentation haute. Sa popularité s'est accrue après la réunification de l'Allemagne et elle a même servi d'inspiration pour les *Lagers* noires brassées au Japon. Actuellement, la *Schwarzbier* est une bière foncée de basse fermentation et malgré son nom - "schwarz" veut dire noir en allemand - elle est principalement brune foncée avec de beaux reflets rubis.