



**IBU : 16 | ABV : 8.2**



**STYLE :**

Weizen-Doppelbock

**APPARENCE :**

Belle robe acajou dotée d'une mousse généreuse blanche.

**ARÔMES :**

Les arômes sont moyens au niveau de l'intensité. On a des notes de café et de caramel venant du malt. Des touches herbacées nous viennent du houblon et des arômes plus subtils de cerises sont également présents.

**SAVEURS :**

La texture est ronde et le froment apporte cette 'légèreté' qui facilite la buvabilité de cette Weissen-Doppelbock. Les saveurs répondent aux arômes et on note des goûts prononcés de caramel et de fruits rouges. Le taux d'alcool se fait ressentir en fin de bouche toujours avec ces notes de fruits confits.

**Malts : Orge et Froment**

## **LE ZYTHORIEL D'HOPTIMALT**

*Nous avons déjà parlé des 'DoppelBock' le 6 décembre avec la 'Samichlaus' autrichienne. Pour cette Aventinus, la particularité est qu'il s'agit d'une 'Weissen-Doppelbock'. C'est une variante de 'Doppelbock' utilisant du froment. La seule céréale autorisée en Allemagne à côté de l'orge à cause du 'Reinheitsgebot' (décret de la pureté de la bière) qui limite les ingrédients utilisés pour avoir l'appellation 'bier' dans ce pays. Seulement ces 2 malts, l'eau, le houblon et la levure sont autorisés.*



**HOPTIMALT**  
BEER GENTLEMAN

# **TAP 6 AVENTINUS**

## **SCHNEIDER WEISSE - ALLEMAGNE**

**LA PLUS ANCIENNE BOCK AU FROMENT BRASSÉE DEPUIS 1907**