



ABV : 5,5%



STYLE :

Gueuze - Lambic

APPARENCE :

Très belle robe dorée translucide. La mousse est quasi inexsitante.

ARÔMES :

Les arômes sont intenses avec des notes fruitées de pommes rappelant le cidre. On retrouve également de fortes notes herbacées et les arômes typiques de basse-cour des gueuzes.

SAVEURS :

En bouche, aucun doute, nous avons à faire à une 'Oude Geuze' de tradition. On retrouve encore ces notes de cidre de pomme accompagnées de citron vert avec cette belle acidité. Enfin le malt nous renvoie de légères notes sucrées de pâte à pain et en fin de bouche, des notes plus herbacées comme de la sauge.

Malt : Malt d'Orge et Froment

LE ZYTHORIEL D'HOPTIMALT

Bières sauvages spontanément fermentées dans la vallée de la Senne tirant leurs origines dans les fermes brassicoles et une tradition d'assemblage vieille de plusieurs siècles. Une bière belge, sauvage, complexe, agréablement acide mais équilibrée, hautement gazeuses et très rafraîchissante. Le caractère spontané de la fermentation peut apporter une complexité très intéressante avec un large éventail allant de la basse-cours, à la selle de cheval avec des saveurs fruitées et de l'acidité. Une des seules 'AOC' dans le monde brassicole.



HOPTIMALT
BEER GENTLEMAN

OUDE GEUZE BRETT-ELLE

LAMBIEK FABRIEK - RUISBROEK

GUEUZE TRADITIONNELLE VIEILLIE EN FÛT DE CHÊNE FRANÇAIS