

ANOSTEKE SAISON

INFORMATION

Pays : France

Alcool : 6%

Bio : Non

DÉGUSTATION

Œil : Bière blonde à la robe jaune doré, présence d'un très léger trouble, bonne effervescence, belle et longue mousse persistante.

Nez : Le nez est typique d'une saison, autour des céréales-pain, floral, levure de saison, acidité et discrète amertume.

Bouche : En bouche la texture est fraîche, fine effervescence sur la langue. Les arômes rejoignent le nez, c'est-à-dire acidulé, céréalié, floral et levuré.



PRODUCTION

Format : Bouteille Fût

Volume Bouteille : 33 cl

Volume Fût : 20 L

Tête : TP

Consignée / Verre Perdu :
Verre perdu

Conditionnement bouteille :
20x33cl

Format fût : Slim

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation :

Accords mets et bières :

Garde :

