FICHE PRODUIT

Abbaye des Prémontrés

Bière ambrée d'Abbaye double 6% alcool

Brasserie Artisanale de France

Sur les traces de Saint Norbert, nous avons élaboré cette bière ambrée de fermentation haute. Cette bière est brassée par infusion avec un malt blond et un malt ambré. Pour respecter un équilibre gustatif, deux houblons sont également utilisés.
Brassée dans la sérénité et dans la tradition des pères Prémontrés, cette bière ambrée est une bière haut de gamme légèrement caramélisée et subtilement amère. Le travail complexe en salle de brassage et une attention particulière en fermentation conduisent à un produit gustativement équilibré mais complexe en bouche.

Description: Bière d'Abbaye traditionnelle, ambrée, fermentation haute, 6% alcool.
Goût: malté, caramel, biscuit et amertume légère.
Conservation : entre 13°C et 15°C, à l'abri de la lumière et debout.
Dégustation : à 6-8°C dans son verre spécial.

Données techniques

Bouteilles de 33cl
Non consignées, étiquette et contre-étiquette
24 bouteilles par carton, DLUO : 18 mois
Gencod bouteille 33cl : 3 76005 635005 0

Minifûts 5 litres
En acier, non consignées, étiquette
4 minifuts/ carton, DLUO : 6 mois
Gencod minifûts 5L: 3 76005 635061 6

Fûts 30 litres
En inox, consigné, étiquette sur capsule
18 fûts/palette, DLUO : 18 mois

ORIGINE FRANCE GARANTIE BVCert. 6084574

LES BRASSEURS DE LORRAINE
3, rue du Bois le Prêtre F-54700 PONT A MOUSSON
Tel : +33 3 83 80 02 64 Fax : +33 3 83 80 02 65
www.brasseurs-lorraine.com