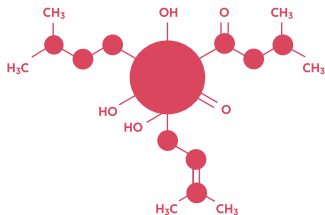


BRASSERIE ARTISANALE

20  18

BISAIGUE 



33CL | ALSACE | 5%VOL



PROBIER#1
SOUR FRAMBOISE
VIEILLIE EN FÛT DE BOURGOGNE

L'HISTOIRE

Qu'est ce que Probiér# ?

Probiér est une série de brassins éphémères et uniques réalisés pour vous surprendre tout au long de l'année au gré des envies de Thibaut, le brasseur.

Probiér#1 est une Sour fermentée à partir de mûlt de bière spontanée et refermentée avec de la purée de framboise. Elle est vieillie plusieurs mois en fût de bourgogne. Vous serez surpris par sa belle couleur rose et ses arômes de framboise qui mettent en valeur sa saveur acidulée.

Thibaut

LISTE DES INGRÉDIENTS :

MALT D'ORGE, MALT DE FROMENT,
LEVURE, HOUBLON CASCADE,
SUCRE DE CANNE, PURÉE FRAMBOISE
ALLERGÈNE : GLUTEN
(MALT D'ORGE , MALT DE FROMENT)

ADRESSE :

56 RUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE
68240 KAYSERSBERG VIGNOBLE

© WWW.AGENCEDIEDREI.FR

