

1ER CRU 04

BIÈRE DE GARDE IMPÉRIALE

Mehrere Monate in ausgesuchten Cognac Fässern gereift, ist das Bière de Garde Impériale nun bereit für exklusiven Genuss. Eine gehaltvolle Bierspezialität mit Kernobstaromen, Vanille und Eichennoten.

TASTING NOTES

Ein haselnussbraunes, fassgereiftes Bière de Garde. Kernobstaromen, Vanille und Eichennoten sowie ausbalancierte Hefe-, Holz- und Malzaromen. Gehaltvoll.

FOOD PAIRING

Das Bière de Garde Impériale passt wunderbar zu Speisen aus der französischen Küche. Zum Beispiel als Begeleitung zu herzhaften Fleischgerichten oder einer köstlichen Tarte Tatin.



ALKOHOLGEHALT

HOPFENAROMATIK

BITTERKEIT

MALZAROMATIK

12.8 %



PRODUKTINFORMATIONEN

| | |
|-------------------|--|
| BIERSTIL | BIÈRE DE GARDE IMPÉRIALE |
| IBU | 26 |
| TRINKTEMPERATUR | 9-12° |
| ALLERGENE | GERSTENMALZ, WEIZENMALZ |
| MALZ | PALE ALE-, PILSNER-, WEIZEN-, MÜNCHNERMALZ , CARABELGE, CARAHELL |
| HOPFEN | HERKULES, TRISKEL, SELECT, TETTANNER |
| HEFE | SAISONHEFE |
| BESONDERE ZUTATEN | ZUCKER |
| AUSBAU | LAGERUNG IM COGNAC FASS |

AUSGEZEICHNET



ERHÄLTLICH ALS

75cl Einwegflasche

75cl Einwegflasche in Geschenkverpackung

