

TEMPETE DU DESERT



Nez frais aux arômes d'agrumes soulignés par les zestes d'orange et la chair de pamplemousse, escortés par de belles notes d'aiguilles de pin. Le maltage est léger, accompagné de fins accents levurés.

Bouche précise marquée par une texture impeccable. Bien présente, l'amertume est pourvue en résine et en notes fruitées rappelant les zestes d'orange et la chair de pamplemousse présents à l'odorat. Le final est sec, amer, fruité et finement malté (amande).

Style : Pale Ale
Malts : Pale, Munich 25
Houblons : Columbus, Cascade, Centennial

Amertume : 40 IBU
Densité : 1054 DI
Alcool : 5,5 %



Brasserie Sainte-Cru

14, rue Denis Papin
68000 Colmar
+33 (0)6 74 10 67 81
www.sainte-cru.com / hello@sainte-cru.com

Ouvert les Samedis 10h-12h et 14h-18h