



CHOPFAB BARREL AGED 06

MEXICAN IMPERIAL LAGER

La Mexican Imperial Lager vieillit pendant des mois dans des fûts de tequila et est aromatisée au piment et au citron vert. Une spécialité de bière raffinée qui allie en toute élégance éléments boisés et aigres-doux.

NOTES DE DÉGUSTATION

Notes fraîches d'agrumes et arôme délicat avec une pointe de vanille. Une bière pétillante et dynamique, au profil gustatif agréablement équilibré et aux notes légèrement épicées.

ACCORD BIÈRE-MET

Cette bière exceptionnelle accompagne à merveille la street food mexicaine, par exemple les burritos ou nachos accompagnés de guacamole. Les crevettes Black Tiger grillées relevées par du piment et du jus de citron vert sont un véritable régal.

ALCOOL

ARÔME DE HOUBLON

AMERTUME

ARÔME DE MALT

10.4 %



INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

STYLE DE BIÈRE	MEXICAN IMPERIAL LAGER
IBU	35
TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION	10-12°
ALLERGÈNES	MALT D'ORGE
ENERGIE	89 KCAL / 100ML
MALT	MALT DE PILSNER, MALT DE PALE ALE, MALT DE DIASTASE D'ORGE, FARINE DE MAÏS
HOUBLON	HERKULES, CASCADE, GALAXY
LEVURE	FERMENTATION BASSE 34/70
INGRÉDIENTS SPÉCIAUX	CITRON VERT, PIMENT, MATURATION DANS DES FûTS DE TEQUILA



DISPONIBLE EN

33cl, bouteille sans dépôt avec emballage cadeau