

STARCK Beer

A dominante houblonnée, agrémentée d'arômes fruités (agrumes, fruits exotiques) et de notes subtiles de résineux, cette jolie blonde **BIO** se caractérise par une belle amertume, équilibrée et persistante. Sa mousse fine et onctueuse couronne ce plaisir gustatif. Elle escorte volontiers les mets sucrés et salés.

La bière STARCK est élaborée à partir d'orges de printemps BIO, de trois types de houblon et d'une souche de levure

Caractéristiques :

- Bière blonde (10 EBC) ; 5,3 % Alc.
- **BIO**, non pasteurisée
- 2 variétés de houblon, 44 IBU
- Brassage par infusion, houblonnage à froid et à chaud



Dégustation :

Au nez, des arômes d'agrumes

En bouche, de délicates notes d'agrumes et des saveurs houblonnées marquées

Une touche finale légèrement sèche et amère

DLUO : 2 ans

Ingrédients : eau, malt d'orge **BIO**, houblons, levure

Packaging:

35 cl, verre perdu, carton de 24 bouteilles

Récompense :

World Beer Awards 2017 : médaille de bronze catégorie Pale Ale



Fabriquée et embouteillée par la Brasserie d'Olt, 16 ZA de la Salle, 12 130 ST GENIEZ D'OLT et D'AUBRAC (Aveyron– France)