

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
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

