



CHOPFAB BREWMASTER OAK WOOD RED ALE

# LA SPÉCIALITÉ ROUGE BRILLANTE AUX NOTES BOISÉES EXCLUSIVES

Mûrie sur du bois de chêne, cette Red Ale offre un arôme raffiné unique.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Le malt grillé et le houblon américain Cascade créent un bouquet de vanille, de caramel et de notes boisées, suivi d'une finale délicatement amère.

## ACCORD BIÈRE-MET

La Chopfab Selection Oak Wood Red Ale s'accorde parfaitement avec les plats de viande classiques comme les rôtis, les steaks grillés, les ragoûts ou le gibier.

ALCOOL

ARÔME DE HOUBLON

AMERTUME

ARÔME DE MALT

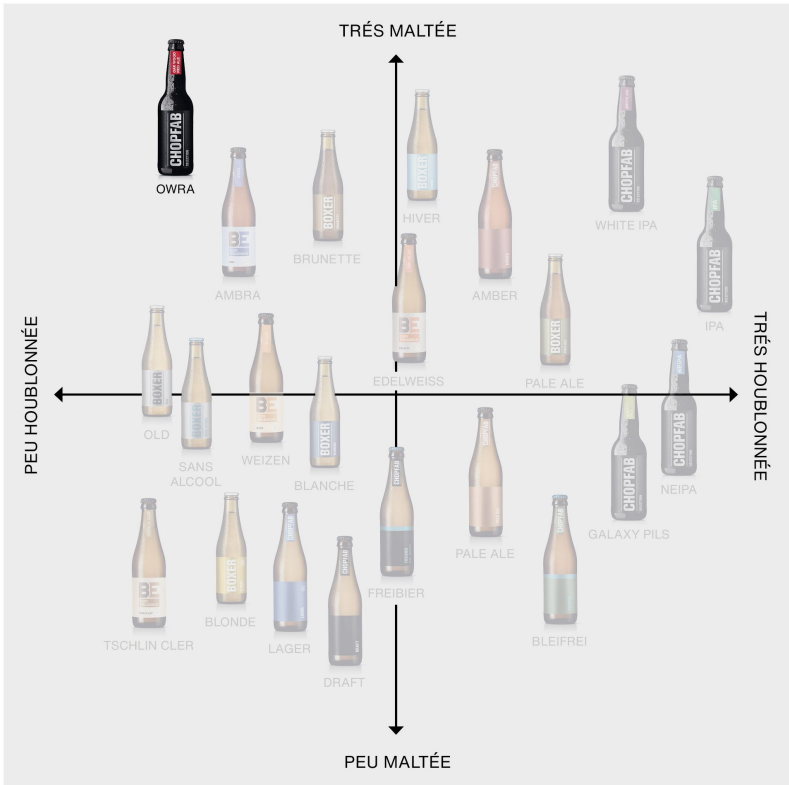
7.0 %



INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

|                            |                                  |
|----------------------------|----------------------------------|
| STYLE DE BIÈRE             | RED ALE                          |
| IBU                        | 35                               |
| TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION | 8-12°                            |
| ALLERGÈNES                 | MALT D'ORGE                      |
| ENERGIE                    | 231 KJ/100ML                     |
| MALT                       | REDX, PALE ALE, CARARED          |
| HOUBLON                    | HERCULE, CASCADE                 |
| LEVURE                     | LEVURE D'ALE, FERMENTATION HAUTE |
| INGRÉDIENTS SPÉCIAUX       | -                                |

POSITIONNEMENT DANS L'ASSORTIMENT



DISPONIBLE EN

- 33cl bouteille sans dépôt
- 4x33cl bouteilles sans dépôt