

CHOPFAB SELECTION 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%

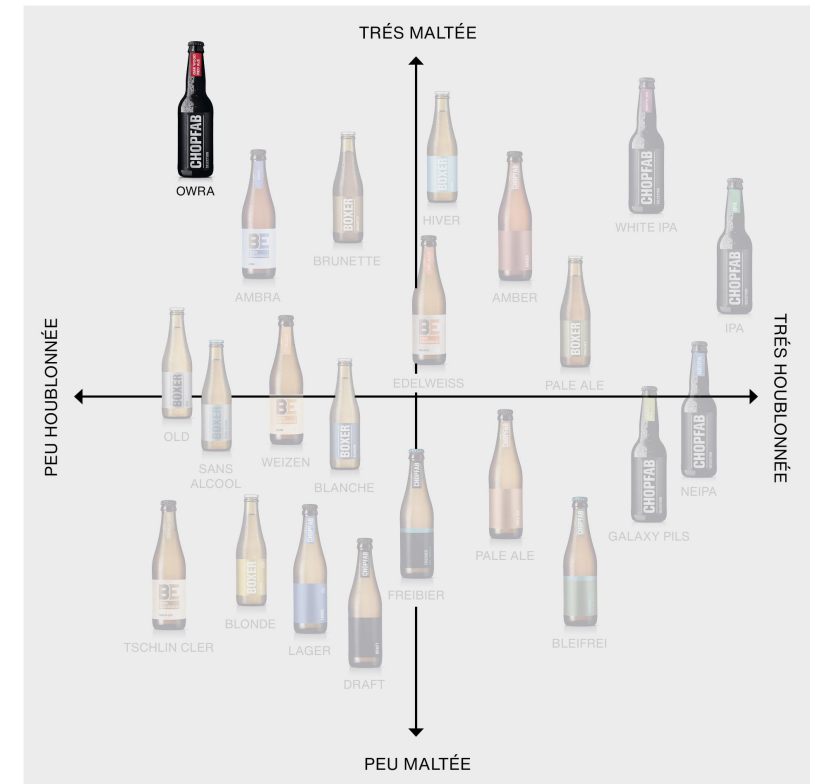


CHOPFAB BOXER

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

