



ACTE I viere Blanche – **VIERE**

alc.9,2 % vol.

Nous avons Blender un Moût de Muscat, de riesling co-fermenté avec moût de Berliner Weisse. Cela donne une texture légère. Un ez de fruits à noyauds frais (abricot, pêche). Une bouche acidulée et fruitée, et une fin maltée et sèche (goût du blé).

TEMPÉRATURE IDÉALE :

9°C

INGRÉDIENTS :

Eau, malts, moût de pinot gris (27%),
moût de muscat (12%), moût de riesling
(11%), houblon, gaz carbonique

FORMAT :

20L
75CL