



ISAAC SOUR 2015

La couleur est jaune doré clair et opalescente avec une mousse persistante et moyennement dense. Au nez, d'agréables notes de fruits jaunes (pêche et abricot) accompagnent des effluves délicats d'épice.

En bouche, légère mais persistante, un fruité très agréable d'abricot et de pêche qui s'intègre parfaitement aux délicates notes citriques et lactiques de cette sour.

La carbonatation est fine et vive, et permet de délimiter parfaitement le caractère d'une bière étonnamment buvable et excellente, notamment en apéritif.

Ingrédients

Eau, **Malt d'orge**, **Malt de blé**, **Blé**, épices et écorces d'agrumes en proportions variables, houblon, sucre, levure.

Caractéristiques

Grade alcoolique: 5%

Plato grade: 12,7

Couleur (EBC): 6-8

Niveau d'amertume (IBU): 8-10

Température de dégustation: 8-10 °C

Appariements

Excellente en apéritif, elle accompagne à merveille le poisson cru et maigre.

Formats

0,75L

