



NORA

Cette bière vraiment originale se présente avec sa couleur dorée intense (ou, plus techniquement, ambrée avec des reflets cuivrés) et légèrement trouble et une mousse fine et persistante. Un kaléidoscope de parfums qui se fondent en un agréable bouquet de notes fruitées, résineuses et boisées - et un parfum lointain d'encens - surprend chaque fois que l'on approche le verre du nez.



En bouche, la céréale prend de la force, anticipant des notes d'abricot, de noisette et de miel. Une explosion de saveurs qui se termine par la fraîcheur de la racine de gingembre et de légères notes d'agrumes dans une finale corsée d'épices et de malt.

Ingrédients

Eau, **Malt d'orge**, **malt de blé**, mélange d'épices et d'écorces d'agrumes dans des proportions variables, sucre, levure.

Caractéristiques

Grade alcoolique: 6,8%

Plato grade: 16,8

Couleur (EBC): 16-18

Niveau d'amertume (IBU): 10-12

Température de dégustation: 10-12 °C

Appariements

Poissons non gras cuits, viandes blanches épicées, cuisine ethnique (couscous, tajine ou plats asiatiques), fromages affinés et desserts secs.

Formats

0,33L

0,75L

1,5L



24L

