



Hesta Pale Ale 5,5%Vol



Couleur
EBC 9



Amertume
IBU 30



Notes d'agrumes, madarine, papaye, fleurs, parfum de malt peu présent. Bière légère et désaltérante, avec une pointe de sucre, Typée Pale Ale.



Température de dégustation: 6-7°. Plus la température sera haute plus les saveurs pourront s'exprimer !

Verre de service: verre à pied Teku. Ces verres permettent capturer tous les arômes à l'intérieur.



Apéritifs: sushis, crudités, guacamole

Plats: cuisine asiatique

Fromages: fromages à pâtes pressées, Comté, fromage frais, chèvre frais, fromage aux herbes.

Desserts: sorbets, fruits à noyaux. Chocolat blanc.



Conseils de stockage: à conserver debout, au frais. Bière non filtrée, non pasteurisée. Dépôt naturel de levures. Le stockage couché est déconseillé, car les levures formeraient un lit le long de la bouteille et pourraient provoquer un giclage à l'ouverture.

Durée de vie: La DDM est une obligation légale. Elle est mentionnée sur la bouteille et correspond aussi au numéro de Lot. Cette date limite peut être dépassée. La bière s'affine avec le temps. Elle prend des notes légèrement madérisées et boisées. Son amertume diminue aussi avec le temps. Ce sont d'autres saveurs à découvrir.



BIÈRES BIO, REFERMENTÉES EN
BOUTEILLE



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



NICOLAS LINARD

06 77 41 51 81

nicolas@brasserieusoldeloste.fr



Route d'Auch

Valence sur Baïse - Gers

www.brasserieusoldeloste.fr