

BRUT MUSCAT

Bière ayant subi une fermentation pelliculaire sur marc de Raisin Muscat (Vignoble Saint-Gabriel) en cuve de stainless, puis affinée 6 mois en foudre de Riesling. Cette combinaison donne à cette bière ultra-sèche des saveurs sauvages tout en se collant aux arômes d'un vin nature funky.

Voir en ligne : <https://www.maltstrom.com/biere/brut-muscat/>

GAMME : BARRIQUES & EXPÉRIMENTALES



DÉGUSTATION



SERVICE



SAVEURS

Funk
Raisin vert
Vin blanc sec
Pommes vertes



ACCORDS

Poissons
Crustacés
Fromage à pâte semi-ferme

FICHE TECHNIQUE



HOUBLONS

-



MALTS

-



ELABORATION

vieillesement en foudre de Riesling



AMERTUME

-



ALCOOL

6



PH

-



TYPE

-



AUTRE

-



2021

Lancement

