

## WILD SOUR LAGER – ASSEMBLAGE N°3

Wild lager vieillie en foudre de Riesling sur du marc de pomme local (Qui sème récolte) et assemblée avec de la barrique de jus de pomme fermenté spontané pendant 9 à 18 mois.

Voir en ligne : <https://www.maltstrom.com/biere/wild-sour-lager-assemblage-n3/>

GAMME : BARRIQUES & EXPÉRIMENTALES



## DÉGUSTATION



### SERVICE

Service entre 6 et 8 degrés, dans un verre à lambic.



### SAVEURS

Cidre Fermier  
Houblons surannés  
Pointe de vin blanc



### ACCORDS

Apéro  
Brochette de porc mariné  
Rillette de canard  
Crumble aux petits fruits

## FICHE TECHNIQUE



### HOUBLONS

Surannés



### MALTS

-



### ELABORATION

Fermentation en foudre et en barrique



### AMERTUME

-



### ALCOOL

6



### PH

-



### TYPE

Assemblage anodin



### AUTRE

Potentiel de garde de plus ou moins 12 mois selon vos goûts.



### 2020

Lancement

