



Pils 13 «refermentée»



La Pils 13 « refermentée » ou l'« étiquette noire » est brassée selon la même recette que la Pils 13 « non refermentée ». La différence réside dans l'embouteillage : pour ce qui est de l'« étiquette noire », la bière refermente dans la bouteille, ce qui est assez exceptionnel pour une bière pils. Une saturation naturelle est ainsi obtenue. La fermentation primaire est une fermentation basse, nous parlons donc ici toujours d'une bière à fermentation basse. Cette version de la Pils 13 n'est pas non plus filtrée ni pasteurisée. Disponible en bouteilles de 25 cl, de 33 cl (exportation) et de 75 cl.

Aspect

Bière blonde trouble surmontée d'un solide col de mousse blanche.

Arôme

Début fruité avec une touche de pêche, d'abricot, de zeste d'orange et de banane.

Saveur

Début légèrement fruité et malté qui passe rapidement vers une amertume pure. L'arrière-goût est sec et très houblonné avec de belles notes d'agrumes.