

Notre dégustation bières, „Terroir & Grande Région”

(Luxembourg-France-Allemagne-Belge)

Brasserie Papyllon - France

- I. Vallée Blanche : Bière de blé légère et désaltérante
- II. IPA Sea : Zest and Sun, Bière puissante et aromatique aux notes délicates d'agrumes
- III. Bee Happy : Bière ronde et généreuse brassée avec du miel de tilleul des ruchers de Sierck

Temmelsler – Allemagne

- IV. Pilsener : Bière fraîche et douce avec une légère amertume
- V. Pale Ale : Bière douce et maltée, légèrement caramélisée à haute fermentation
- VI. IPA : Bière puissante, fruitée avec une note d'épices
- VII. Dunkel : Bière brune maltée et puissante, fermentation haute

Brasserie Simon – Luxembourg

- VIII. Pils : Bière blonde houblonnée avec amertume et fraîche
- IX. Okult : Bière de blé, faible fermentation, légère de fabrication 100 % Bio
- X. Ourdaller : Bière brassée au chanvre, légèrement amère

Orval – Belgique

- XI. Orval : Trappiste aromatique, triple fermentation, puissante, forte densité effervescente

Stuff Brauerei – Luxembourg

- XII. Grand ducale : Red Ale à robe cuivrée, ronde avec une touche de caramel
- XIII. Zingy : Bière blonde au gingembre légèrement citronnée
- XIV. Black widow : Bière maltée robuste et puissante, arôme caféinée

Fox – Luxembourg

- XV. Fox Red : Bière allégée aux fruits rouges, faible en carbonate, -33 % de calories

Brasserie Mille vertus – Belgique

- XVI. Poivrote : Nez épicé, mousse crémeuse peu persistante, attaque d'épices, retour poivré
- XVII. Mère Vertus : Bière puissante, triple fermentation, houblonnée et franche

Echternacher Brauerei – Luxembourg

- XVIII. Weiss : Bière blanche légère, estivale et tranquille

De Beiefritz – Luxembourg

- XIX. Hunnebeier : Bière blond légèrement troublée brassée au miel pur luxembourgeois

Brasserie artisanale de Rodemack – France

- XX. Barbe Rouge : Bière sèche de type Lager, brassée à la purée de framboise
- XXI. Bar fumée : Ambrée rougeâtre, singularité maltée et tourbée, légère touche de caramel

Kox via Brasserie Simon – Luxembourg

- XXII. Mariage des mondes 2020 : Bière brassée au moût de raisin, amertume fruitée type vin d'orge, effervescence tranquille