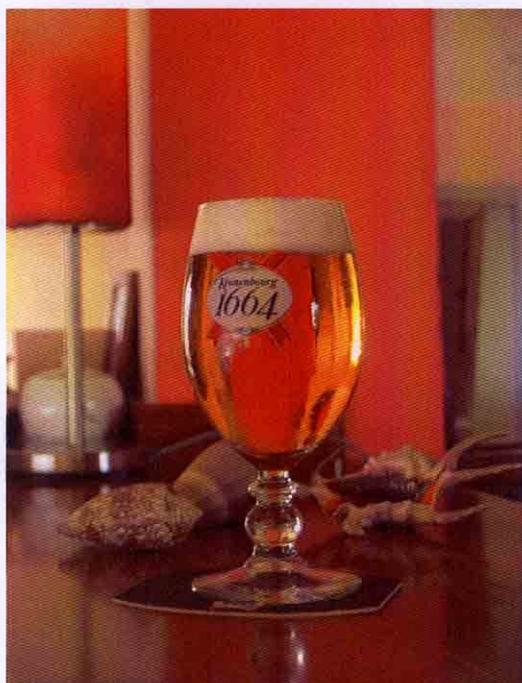


1664

Brasserie Kronenbourg groupe S&N
Brassée en Nouvelle Calédonie par Sté Le Froid
Bière blonde de fermentation basse (lager)



La brasserie Kronenbourg prend ses origines en 1664, année où J. HATT a obtenu son diplôme de maître brasseur. Les HATT se sont succédés sans discontinuité jusqu'en 1970 où, faute de successeur, J. HATT céda sa brasserie à Danone. Les brasseries Kronenbourg font désormais partie du groupe brassicole Scottish & Newcastle.

La 1664 est brassée en Nouvelle Calédonie sous licence par la Sté Le Froid depuis octobre 2000.

Les lagers ont, petit à petit, conquis le marché qui était occupé jusqu'à la fin du XIXe siècle que par les Ales. Ainsi, à la fin du XXe siècle, les lagers représentent 80% des bières bues. La lager alsacienne est proche de sa cousine bavaroise mais elle est cependant moins amère.

Matières premières: - malt d'orge pâle (3 variétés d'orge et 3 région de production)
- malt caramel
- houblon amer d'Allemagne
- houblon aromatique Striesselpalt de la région de Strasbourg et Styrian golding de Slovénie.

Bière en fin de garde

Bière en fin de maturation en cave de garde. Cette bière titre 6,5% d'alcool et développe tous les arômes de la 1664 avec, en plus, l'arôme de la levure, celle-ci étant toujours présente.

Dégustation : - mousse compacte
- odeur de levure, fruitée et épicée, malt.
- goût malt, levure, note de pomme, de citron, pamplemousse, alcool
- arrière-goût : léger tanin, levure