

APPRENEZ A PARLER DE LA KRONENBOURG 1664 (*)

(*: 5% alc./ vol)

* *Bière rafraîchissante aux dominantes de houblon et d'agrumes*

ANALYSE SENSORIELLE

ASPECT

MOUSSE



Mousse **abondante et crémeuse**
Adhérente et de bonne tenue
Bulles fines
Couleur blanche

COULEUR



Jaune d'or
Brillante

au NEZ

ODEUR



Intensité moyenne
Dominance de **houblon floral**
Odeurs d'agrumes et de malt
Notes de levure, de fruité (banane, mirabelle) et de poivre

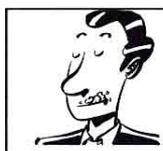
Voies
rétro-nasales
= **AROME**



Intensité moyenne
Dominance de **houblon** et d'**agrumes**
Arôme de malt - céréales
Notes d'épices et de miel de fleur

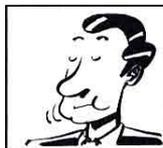
en BOUCHE

Langue =
SAVEUR



Fine amertume
Légère acidité

Toute la bouche
= **TEXTURE**



Bière gouleyante
Pétillance fine

Arrière-goût

Persistance subtile de l'**amertume** avec des arômes de houblon floral et des notes de malt
Présence de légers tannins