

# SILLY SOUR

## *Bière acidulée de type Geuze.*

*La Silly Sour existe depuis le tout début de la création de la Brasserie par Marcelin Meynsbrughen en 1850. Elle est brassée avec 13% de bière jeune et 87% de bière vieillie. Le résultat est une bière complexe, fruitée et agréablement acide. Elle procure des sensations très intenses et rafraîchissantes.*

### COULEUR:

Bière Brune

### DENSITÉ:

5,5% de volume d'alcool

### DOUCEUR:

Faible

Élevée

### AMERTUME:

Faible

Élevée

### RECOMMANDATION:

Température de dégustation : servir entre 4 et 9°C

### INGRÉDIENTS:

Eau, Malt d'orge, Houblon, Levure

### CONDITIONNEMENTS:

La Silly Sour est disponible en bouteille de **33cl** et en fût de **30L**.



25 cl.



33 cl.



75 cl.



1,5 L.



20 L.



25 L.



30 L.



50 L.

