

LES BIÈRES DE BLES DE LA BRASSERIE HIRSCHBRAU



Impossible d'évoquer l'Allemagne sans penser à la culture de la bière en Bavière. Les Allemands adorent leurs bières locales et la brasserie HIRSCHBRAU qui existe depuis 1657 sélectionnée par SINTAPO est l'exemple parfait de ces brasseries de village qui se doivent de produire des bières plus individualisées, moins soumises à la mode et sûrement plus fraîches. En raison de cette particularité, l'Allemagne a conservé beaucoup plus de brasseries que les autres pays d'Europe, environ 1200 dont à peu près 700 en Bavière.

Weisser Hirsch 5,2°

Une des bières préférées des Munichois plusieurs fois médaillée dans les concours. Avec des arômes de girofle et de banane, une fine amertume en arrière-bouche, la WEISSE de la brasserie HIRSCH BRAU est une bière facile à boire mais que l'on n'oublie pas.



Neuschwansteiner 4,7°

Une pile avec une mousse très fine, un arôme délicat de levure, très douce au palais. Cette bière blonde est idéale pour accompagner un repas et convient parfaitement pour les mets légers comme salade, volaille ou poisson. Très rafraîchissante comme la plupart des bières Bavaroises.

Helles Bio 5,2°

Brassée avec un soin particulier, d'une attaque fraîche avec une certaine vivacité mais aussi beaucoup de finesse aromatique, cette bière digeste, riche en vitamines et en oligo-éléments ne séduit pas que les amateurs de boissons biologiques.



Doppel Hirsch 7,2°

Cette doppelbock est une bière plutôt rousse avec une mousse qui tient bien en luisant une belle empreinte sous la paroi du verre. La texture est ronde et veloutée avec une amertume de houblon relativement faible, le tout enrobé dans le sucré du malt.

Holzar 5,2°

Holz signifiant bois en allemand, il s'agit d'une bière ambrée avec un arôme assez fort de bois, voire de noix et d'amande, une bouche douce et souple, un nez de caramel, assez corsé avec un arrière-goût amer très agréable. Existe aussi en présentation JEROBOAM, un cadeau vraiment original et très apprécié.

