

FLENSBURGER : La bière préférée des marins de la mer baltique



Fondée en septembre 1888, la brasserie FLENSBURGER produit aujourd'hui les bières préférées des marins de Hambourg et des pêcheurs de saumons et de harengs de la mer Baltique.

Située à Flensburg, dans le land de Schleswig-Holstein, directement à la frontière du Danemark, elle est la propriété des familles Petersen et Dethleffen et reste une des dernières brasseries d'Allemagne du nord ne faisant pas partie d'un grand groupe international.



WEIZEN 33cl et 50cl

De couleur paille avec une mousse duveteuse, cette bière au nez de blé prononcé et aux arômes de clous de girofle et de banane dans le malt glisse agréablement en bouche et nappe bien le palais. La finale est assez sèche avec une touche de citron et le blé qui s'attarde longuement, cette weizen convient parfaitement à l'apéritif ou avec une pâtisserie, tarte aux prunes par exemple.

PILSENER 33cl et 50cl

Une solide pils allemande avec un goût complexe, très consommée dans le nord de l'Allemagne avec des poissons fumés ou fruits de mer et saumons. De couleur jaune pâle avec un nez de houblon bien présent, cette bière développe des arômes assez herbeux et une bouche légèrement amère au départ avec une finition lisse et moelleuse. Servie froide, elle est un apéritif hors pair en raison de son amertume florale, il est plus facile de lui trouver un complément contraire par exemple plats peu épicés que de l'associer à un semblable.



DUNKEL 33cl



Cette bière brune au nez généreux de malt agrémenté de houblon floral offre des notes de chocolat et de biscuit lorsqu'on la consomme quand qu'elle est jeune. Elle accompagne très bien les salades, les crudités et la charcuterie.