

Fiche produit AMER BIÈRE

Depuis 1962, les eaux-de-vie de fruits G. Miclo font la réputation de notre Distillerie et ont été récompensées à de nombreuses reprises au Concours Général Agricole de Paris. C'est tout notre savoir-faire qui permet d'extraire du fruit les parfums les plus concentrés. Notre amer bière perpétue une longue tradition familiale grâce à la recette initiale mise au point par Gilbert Miclo au début des années soixante.

Unique amer élaboré à base de houblon d'Alsace, il vous séduira par l'intensité des saveurs au fruité orangé. La forte concentration de notre amer permet d'obtenir votre apéritif préféré en utilisant seulement la moitié de la dose habituelle, 2cl suffisent.

>> ELABORATION

Notre amer bière est élaboré à partir d'ingrédients simples sélectionnés pour leur puissance aromatique tels que le houblon d'Alsace (variété « Strisselspalt), l'orange amère, la gentiane et le quinquina. Ces ingrédients sont alors ajoutés à l'alcool, puis la préparation est filtrée, avant la mise en bouteille.

>> QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Au nez : on retrouve des notes d'oranges fraîche et de gentiane.
En bouche : on relève l'onctuosité de l'amer ainsi que l'amertume du quinquina.

>> DEGUSTATION

Notre amer bière se consomme de différentes façons :

- associé à une bière blonde (2cl d'Amer & 25cl de bière blonde).
- additionné à un vin blanc sec (2cl d'Amer & 12cl de vin), à la « Nordiste »
- pur, légèrement rafraîchi, idéal pour la digestion.

>> INFORMATIONS TECHNIQUES

Degré : 18% vol.

Contenance : 70cl / 3cl

Conditionnement : x 6 bouteilles

