



# Page 24 – Impérial Weizenbock

## Bouteille 33cl



### Dégustation :

Ale de style allemand à base de blé et d'avoine, de couleur paille & trouble. Cette Weizenbock est fortement maltée et fruitée et combine le meilleur des arômes de malts et de levure des Weissbier, avec les riches saveurs de malts, la force et le corps d'un Dunkelbock ou d'un Doppelbock.

Beaucoup d'esters, grâce à l'utilisation d'une levure spécifique allemande, pour une finale très fruitée et épicée !

### Caractéristiques :



Corps rond, céréalière



Très fruitée (banane) et épicée (clou de girofle).



Récapitulatif Technique		Page 24 – Impérial Weizenbock				
Ingrédients (gras = allergène)	Eau, malts d'orge & blé, avoine, houblons (Citra, Simcoe, Motueka), levure (Munich)					
Allergènes	Gluten					
Degré d'alcool	8,5% alc. vol.					
Volume	33 cl					
DLUO	18 mois (à partir de la date de conditionnement)					
Conditions de conservation	Verticalement, à l'abri de la lumière, 15 °C (optimum)					
Condition d'utilisation	A déguster entre 6 et 8°C, dans les 2 jours après ouverture					
Raison Sociale	SAS Brasserie Saint Germain					
Adresse de l'exploitant	26 route d'Arras, 62160 Aix-Noulette					
Données Logistiques						
FORMAT	GENCOD	%alc. vol.	UVC	COLIS-FUT PAR PALETTE	POIDS CARTON	FORMAT COLIS L*I*h (mm)
33 CL		8,5°	12	78	8.2 KG	245*185*228
FORMAT	COLIS-FUT/COUCHE	NB COUCHE	POIDS PAL			FORMAT PAL L*I*h (cm)
33 CL	13	6	638 KG			80*120*114

### Coordonnées/Tampon :

Vincent : 06.11.43.40.10/vincent@page24.fr

Mathilde : 06.22.41.72.12/mathilde@page24.fr