



KISS'WING
- BRASSERIE ARTISANALE -

WINTER KIVER

Bière double **Biologique**



| | | | |
|----------|---|--------|------|
| Style | Ambrée, Double | Alcool | 4,5% |
| Céréales | Orge Seigle Avoine | EBC | 26 |
| Houblons | Hallertau Hallertauer | IBU | 20 |
| Épices | Badiane, Gingembre, Ecorces d'oranges amères Coriandre | Divers | Bio |

Cette bière double inspirée de la tradition belge présente une belle harmonie. Sa rondeur et ses notes céréalières sont soulignées par l'onctuosité de l'avoine et la douceur de ses épices. C'est une bière forte idéale pour affronter les rigueurs de l'hiver.

Caractéristiques : Bière double biologique de fermentation haute à base de malt d'orge et d'avoine, non filtrée, non pasteurisé.

Température de dégustation : 8 et 10°C
Fabricant : KISSWING, Brasserie artisanale
Conditionnement :
Bouteille 33cl - 50cl -
Fut30L

BRASSERIE KISS'WING

16 Car de l'Europe, 34290 Montblanc - 04 67 32 16 75
anais@kisswing.fr | www.kisswing.fr

SARL au capital de 200 000€ - SIRET 823 082 219 00010 - TVA FR22 823 082 219

