

La Waterlootoise

La Waterlootoise est une bière "vivante" affichant un volume d'alcool de 9%. Ceci signifie qu'après la première fermentation en fût, la bière continue à évoluer après la mise en bouteille pendant la fermentation secondaire en bouteille ou en fût.

Les triples ont généralement une belle couleur blonde ou légèrement ambrée. La Waterlootoise est une bière festive, houblonneuse, au goût généreux, douce en bouche, mousseuse et à l'équilibre doux-amert harmonieux.



Enfin, son arrière goût persistant fait durer le plaisir.

L'indication " triple " signifie que le brasseur utilise trois fois plus de malt que pour la production d'une bière ordinaire. Par le passé, la triple était réservée à l'Evêque ou à l'abbé supérieur.

Fiche Technique de la Waterlootoise:

Volume d'alcool de 9%.

Bière blonde avec fermentation secondaire en bouteille ou en fût se conserve minimum 2 ans après la mise en bouteille

Conditionnements: petites bouteilles de 33 cl; fûts de 30 l.



www.lawaterlootoise.be