

**Style :** Bière au Froment/Weissbier

**Malts :** Deux malts d'orge et un malt de blé

**Houblons :** Hallertau Hersbrucker (DE),  
Tettnang (DE)

**Fermentation :** Haute

Non-filtrée, non-pasteurisée, naturelle

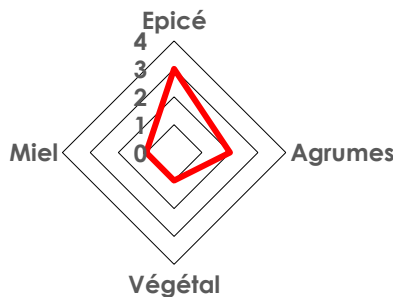
 **Visuel**

Bière dotée d'une robe de couleur jaune pâle, légèrement trouble avec une fine mousse blanche.

EBC : 6

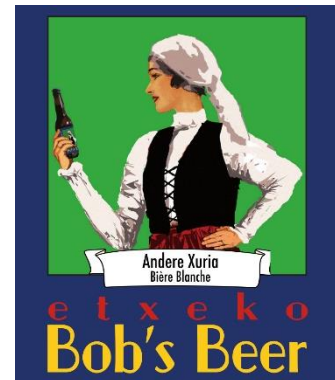
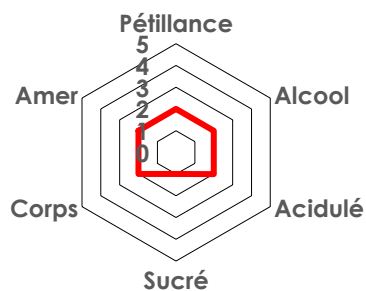
 **Arômes**

Elle développe des notes épicées (poivre et clou de girofle), citronnées, légèrement herbacées et de miel.



 **Saveurs et Sensations**

Dotée d'une fine pétilliance, elle est légère, délicatement acidulée et faiblement amère.



Une **bière blanche** de couleur jaune pâle, délicatement fruité et épicée. Légère et peu amère, elle est fraîche et désaltérante.

**Amertume: 2/5**



IBU: 13

**Alcool: 2/5**



Alc. 4% Vol.

**Corps: 2/5**



**Etiquette**

La Dame Blanche, ou Andere Xuria en euskara, revêt la tenue traditionnelle basque et admire sa bière blanche qui, comme elle, est légèrement parfumée et douce, tout en exprimant un fort caractère.

**Conditionnement**

Bouteilles de 33cl (caisse de 12)

Bouteilles de 75cl (caisse de 6)

Futs de 30 litres en été

**Etxeko Bob's Beer, 69 rue Francis Jammes, 64240 Hasparren**

**contact@etxekobobsbeer.fr www.etxekobobsbeer.fr 05 59 29 70 39**

