

**Style :** Bière blanche aromatisée avec du piment d'Espelette

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

**Houblons :** Hallertau Hersbrucker (DE)

**Fermentation :** Haute

Non-filtrée, non-pasteurisée, naturelle

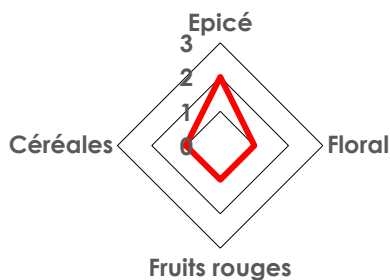
## Visuel

Bière dotée d'une robe de couleur jaune dorée, limpide présentant une fine mousse blanche.

EBC : 6

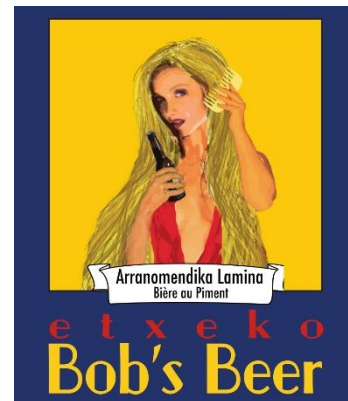
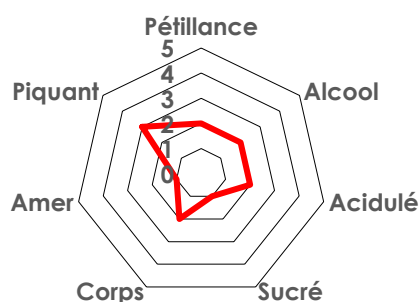
## Arômes

Elle développe à la fois des notes épicées (clou de girofle, poivre et piment), fruitées (fruits rouges), florales et de céréales.



## Saveurs et Sensations

Dotée d'une bonne pétillance, elle est légère et doucement acidulée, faiblement amère et subtilement pimentée.



Une bière blonde de couleur jaune dorée, légère, peu amère et finement pimentée.

**Amertume: 1/5**



IBU: 10

**Alcool: 2/5**



Alc. 4,0% Vol.

**Corps: 2/5**



## Etiquette

Arranomendiko Lamina, ou la Nympe de Mondarrain, rappelle le mythe des nymphes bloquées dans des grottes sur les hauteurs du Mondarrain, la montagne qui se dresse au pied d'Espelette. Le seul moyen pour une nymphe de s'évader de sa grotte était d'attirer un homme pour l'accompagner jusqu'en bas de la montagne. L'étiquette représente une « attirance pimentée ».

## Conditionnement

Bouteilles de 33cl (caisse de 12)

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

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

