

TUNGRI BLOND, BITTER ET DUBBEL

TUNGRI est une bière artisanale de la plus ancienne ville de Belgique, Tongres*. Équilibrées, gouleyantes et d'une grande pureté gustative, les bières TUNGRI perpétuent la grande tradition brassicole belge, mais avec une petite note différente.

TUNGRI est exclusivement brassée avec des ingrédients naturels. C'est une bière de fermentation haute mise en bouteille non filtrée afin d'assurer une conservation optimale des arômes. Sa saveur évolue ensuite au cours de la refermentation en bouteille et elle se conserve 24 mois.

La Blond et la Bitter ont été brassées pour la première fois en mai 2016. La Dubbel est disponible en octobre. Nous portons aussi une attention particulière aux associations mets/bières TUNGRI.

**Le nom de la bière fait référence aux premiers habitants de la ville et notre logo représente la basilique de Tongres.*



Une bière blonde délicieuse et fraîche (7,5 %) avec des arômes d'herbes et de fruits. Son goût se définit par le choix de levure et l'ajout, à trois reprises, de houblon au cours du processus de brassage.

Style

Blonde belge forte, avec une personnalité quelque peu différente. Après une certaine maturation, elle présente même les fondamentaux d'une Triple selon certains dégustateurs.

Caractéristiques

Robe couleur de soleil (EBC 9), odeur agréable, perlé (CO2) fin et col de mousse ferme. Saveur fraîche avec une légère amertume bien équilibrée. Son degré d'amertume est de 24 EBU. Gouleyante. Assez translucide, un peu plus trouble lorsqu'elle est servie avec son dépôt de levure.

Service

À 5°-7°, dans un verre de la marque ou un verre à vin blanc.

Se marie avec

poissons (blancs), coquillages, viandes blanches, plats asiatiques.



Une bière blonde délicieusement fruitée (7,5 %) affichant un équilibre délicat entre les arômes d'agrumes et les touches de houblon. Son goût est principalement défini par l'ajout de différentes variétés de houblon tout au long du processus de brassage.

Style

Bière belge amère.

Caractéristique

Robe jaune dorée (EBC 9), odeur agréable, perlé (CO2) aéré et col de mousse blanche et crémeuse. Saveur fruitée évoquant les agrumes, avec une légère amertume houblonnée subtilement équilibrée. Son degré d'amertume est de 35 EBU. C'est une bière légèrement trouble servie avec son dépôt de levure. Elle est encore un peu plus trouble lorsqu'elle est servie au fût.

Service

À 5°-7°, dans un verre de la marque ou un verre à vin blanc.

Se marie avec

plats relevés et pimentés, hamburgers, grillades de viande.



Bière savoureuse brun foncé (7,0 %) avec une légère amertume et des touches de caramel. Subtilement épicée en fin de bouche grâce aux différents types de houblons sélectionnés.

Style

Bière belge double.

Caractéristiques

Robe brun foncé (EBC 100), note d'épices, perlé (CO2) fin et col de mousse blanche et épaisse. Saveurs douces et équilibrées. Très gouleyante. Son degré d'amertume est de 23 EBU. Bière assez translucide.

Service

À 6°-9°, dans un verre de la marque ou un verre à vin rouge.

Se marie avec

gibier, viande rouge et le chocolat

DISPONIBLE PAR

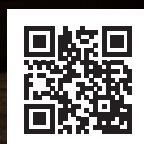
Bac 24 x 33 cl

Fût 20L

SUIVEZ TUNGRI

www.tungri.eu

facebook.com/belgianbrewed



AMBURON
 BELGIAN CRAFT BREWERY

Amburon Belgian Craftbrewery NV
 Hasseltsesteenweg 617
 3700 Tongeren (Belgium)

+32 496 022 458
info@amburonbelgiancraftbrewery.be

www.amburonbelgiancraftbrewery.be
www.tungri.eu