**Fiche descriptive : Barbãr Blonde.**

**8 % alc.**

L’utilisation de blé tendre donne une attaque ample mais sans lourdeur. Le sucre, apporté par le miel lors de l’ébullition du moût, subit la fermentation et est donc transformé en alcool. Dès lors, on découvre une bière douce mais pas sucrée, flanquée d’une pointe d’acidité qui lui donne beaucoup de fraicheur. La fin de bouche se fait tout en finesse et sans post-amertume. Une bière originale et typée qui puise ses origines lointaines dans la cervoise de nos ancêtres qui la qualifiaient de "Repos du Guerrier".

De aanzet is breed, maar niet zwaar dankzij het gebruik van zachte tarwe. De honingsuiker die men tijdens het koken van de mout toevoegt, wordt gegist en dus omgezet in alcohol. Het resultaat is een zacht, maar niet gesuikerd bier met een lichtzure toets die zorgt voor een verfrissende smaak. De afdronk is subtiel en geraffineerd, maar niet bitter. Een origineel en karakteristiek bier dat kan bogen op een lange geschiedenis en door onze voorouders de “Rustplaats van de Strijder” werd genoemd.