



LE MAL DES ARDENTS

BARLEY WINE - 16% ALC.



Pils* / Munich* /
Caramunich* / Seigle*



Columbus



Important



SafAle US-05



15 EBC
Bière légèrement
ambrée

**ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE*

LA DÉGUSTATION

Macération de copeaux de whisky pendant 1 semaine 1/2 et élevage en cuve pendant 6 mois pour lui amener une belle finesse.

Une bière ambrée puissante et complexe sur des notes toastées et boisées.

Une vraie bière de caractère!



LA BRASSERIE BENDORF

Derrière Bendorf se cache le nom d'une microbrasserie. Une microbrasserie, ou une fabrique de bières artisanales urbaine, implantée dans le quartier de Neudorf, en plein cœur de Strasbourg ! Fondée au début de l'année 2013 par Benjamin Pastwa, la brasserie Bendorf n'a cessé de croître et c'est ainsi que quatre personnes s'assurent aujourd'hui du bon fonctionnement de la jeune entreprise : Soizic, Félix, Matthieu et Benjamin. Le but d'une brasserie, c'est bien entendu de créer, de brasser et de proposer ensuite à la dégustation des bières de grande qualité au fort pouvoir aromatique. Nos bières se veulent généreusement houblonnées. Chez Bendorf, on aime le houblon et on aime le travailler sous toutes ses formes.

BRASSERIE BENDORF

114 RUE JEAN JAURÈS

67100 STRASBOURG

brasserie.bendorf@gmail.com