



Amos est née en 1868 à Metz, une ville qui fut pendant longtemps la capitale de la bière en Lorraine. L'emblème d'Amos reprend la légende de Gambrinus, le roi de la boisson qu'il inventa en passant un pacte avec le diable : La bière. Amos a reçu le prix d'excellence de Bruxelles en 1962, c'est une bière blonde brassée dans la pure tradition lorraine, de grand luxe, savoureuse et "goûteuse" avec tout juste ce qu'il faut d'amertume.

Bière blonde : 5,2 % alc./vol



Fût 30 L • 50 L



33 cl VC CHR



VOYEZ

Bière aux reflets blonds cuivrés, à la mousse blanche et aux petites bulles qui se libèrent avant de se stabiliser.



SENTEZ

Une amertume qui va en s'amplifiant pour finir par envahir toute la bouche et libérer ainsi des notes marquées de céréales.



GOÛTEZ

Très désaltérante, l'amertume est tout juste précédée d'une douceur de céréales.

