

Weltpremiere



Houblonde

1ST DYNAMIZED BEER IN THE WORLD



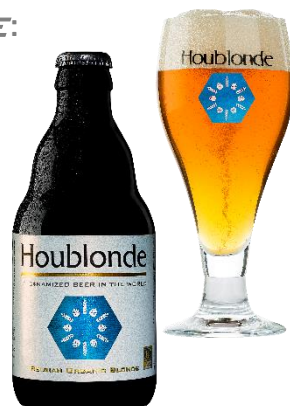
HOUBLONDE – EIN BIER *PAR EXCELLENCE*:

Zum **ersten Mal weltweit** wurde ein handwerklich hergestelltes Bier – das **HOUBLONDE** - mit **dynamisiertem Wasser** gebraut.

Sie werden sich auch in sein Bio-Getreide, frische Hefen, Gewürze und Elixiere von wilden Bergblumen verlieben ...

Dieses Zusammenspiel aus seinen Aromen, seiner Sinnlichkeit und seiner charakteristikum ergeben ein wirklich ungewöhnliches Bier.

HOUBLONDE - ein **bio φ dynamisiertes**, obergäriges Bier mit Flaschengärung aus Belgien.



HOUBLONDE, DIE GANZE KRAFT DER NATUR !

ENTDECKEN SIE SEIN GEHEIMNIS :



Das Wasser

HOUBLONDE wird mit reinstem, natürlichem Wasser gebraut, welches durch Spiralwirbel (Vortex) und ein geheimes Protokoll **dynamisiert** wurde. Dieses Wasser durchlief einen sehr starken Vortex (Spiralwirbel), womit es seine wesentlichen Eigenschaften, belebtem Wasser vergleichbar mit der Natur wiedererlangt!

Bier besteht aus 90% Wasser, Sie werden dieses Wasser spüren ...



Die Getreide



Der verwendete Hopfen, die Gerste und der Weizen aus **biologischem Anbau** wurde ohne Düngemittel, Pestizide oder chemische Herbizide und ohne Verwendung gentechnisch veränderter Organismen angebaut. HOUBLONDE ist **BIO-zertifiziert** durch « **Certisys** ». Zusätzlich wurden nur frischen Hefen für seine Refermentation eingesetzt !



Die Elixiere

HOUBLONDE ist ein Bier, das harmonisch alle geschmacklichen und biodynamischen Dimensionen der floralen Welt vereint. Es enthält ein subtiles Bouquet von frischer, biologischer **Vanille** aus Neu-Guinea und einem **Wildblumen-Elixier** (Astrantia Major) aus den Bergen der Pyrenäen.



Houblonde

1ST DYNAMIZED BEER IN THE WORLD

WARUM IST HOUBLONDE SO ANDERS ?



Das erste Bier der Welt mit :

- einem dynamisierten Wasser
- einem floralen Elixier
- einer biolumineszenten Energie
- einem besseren Geschmack
- ... und 100% bio ϕ dynamisch



HOUBLONDE wurde 2017 bereits ausgezeichnet bei den **World Beer Awards** in London als « **Belgium Winner** » in der Kategorie « experimentelle Spezialbiere ».



Houblonde erhielt im Jahr 2018 **3-Sterne-Gold** beim « **Superior Taste Award** » des « International Taste Quality Institute », der höchsten von Sterneköchen & Sommeliers zu verleihenden Auszeichnung in Europa.

DATENBLATT HOUBLONDE

TYP : Belgian Organic Blonde

KATEGORIE : Belgian Style Ale – Spezialbier

FARBE : Blond-bernsteinfarben (14,5 ° EBC), gefiltert

GESCHMACK : Aromen von geröstetem Getreide (Bisquit- und Karamell-Geschmack) mit einem Hauch von Vanille und einer leichten Bitterkeit, sehr süßes und erfrischend, mit einem langen Abgang und einer Geschmacksidentität ausserhalb jeder Kategorie

AROMEN : sehr aromatisch floralen Geruch, harmonisch und subtiles Bouquet

SCHAUM : fest, glatt und cremig mit feinen Bläschen

HALTBARKEIT : 24 Monate

SERVIER-TEMPERATUR : von 5 bis 6° C

ALKOHOLGEHALT (Vol.) : 5,6 %

KALORIEN : 55 KCAL/100 ml

EBU (European Bitterness Unit) : 13,7°

GRAD PLATO : 14°

GÄRUNG : Obergärig , Flaschengärung

FLASCHE : 33 cl, recyclerbar, keine mehrwegflasche

EAN-CODE : 5411065358138

