

Brasserie de Metzert

www.facebook.com/BrasserieDeMetzert/?locale=fr_FR



A propos de la brasserie

Depuis son lancement en mai 2015, la Brasserie de Metzert s'affirme en tant que « artisanne passionnée de la bière », produisant actuellement moins de 200 hectolitres avec une dévotion palpable. Au cœur de cette entreprise, l'essentiel est de permettre aux habitants de notre région de déguster des bières locales authentiques. Un engagement fort envers la qualité transparaît dans l'utilisation prédominante de malt belge, soulignant ainsi la volonté de mettre en avant les ingrédients locaux.

Cette brasserie incarne une véritable passion pour le brassage artisanal. Chaque étape du processus de brassage est minutieusement respectée, car pour eux, le temps est un allié précieux dans la création de bières exceptionnelles. La collaboration fréquente avec d'autres brasseries locales témoigne d'une communauté soudée, partageant savoir-faire et entraide pour le bien commun de la scène brassicole régionale.

A propos de son brasseur

Les deux brasseurs, autodidactes reconnus dans la région, considèrent leur métier comme une aventure personnelle. Avec leur propre matériel et une sélection rigoureuse d'ingrédients, ils façonnent leurs créations en harmonie avec la localité de production et les palais des connaisseurs locaux. Leur expérience reconnue transparaît dans chaque gorgée, révélant le résultat de leur engagement authentique. *"Partir d'eau et de malt et arriver à une bière est incroyable ;-)"* souligne la magie du processus, où la transformation de simples ingrédients en une bière de qualité devient une réalité tangible, portant l'empreinte distincte de la passion artisanale.

A propos de ses pépites

- Avec un taux d'alcool de 6,2%, « La Pa fruitée » incarne l'essence même du brassage artisanal. Arborant une belle couleur rouge, cette création révèle un nez délicieusement neutre, laissant place à une bouche à la fois sèche et riche en notes fruitées. Ce qui rend cette bière unique, c'est l'utilisation méticuleuse de vrai jus de fruits, un mélange exquis de fruits rouges soigneusement sélectionnés.

Les arômes fruités qui émanent de chaque gorgée sont le fruit d'une approche artisanale, excluant tout ajout excessif de sucre pour préserver l'authenticité. La faible amertume souligne l'équilibre délicat entre les saveurs naturelles des fruits et la maîtrise du processus de brassage. En trois mots, La Pa fruitée est une invitation à la curiosité, une expérience non sucrée, et une ode à la délicatesse fruitée.

- « La Pa papa » affichant fièrement un taux d'alcool de 8,5%, incarne l'artisanat brassicole à son apogée. D'une couleur blond doré, cette création dévoile un nez captivant de citron vert, tandis que la bouche offre une amertume prononcée, accentuée par des notes de citron vert et de fleur d'oranger. Cette triple belge se distingue par une amertume robuste, amplifiée par le procédé de dry hopping. L'amertume affirmée, caractéristique des IPA aux arômes riches et puissants, crée une expérience audacieuse pour les amateurs de bières.
Trois termes évocateurs : aromatique, bière de dégustation, réchauffant
- « La Pa la one » affiche un taux d'alcool de 5,5%. D'une teinte blonde rayonnante, elle dévoile un nez et un goût d'agrumes subtils, accompagnés d'une légère amertume. Cette bière, facile à boire et rafraîchissante, est le fruit d'une approche artisanale mettant en avant une seule variété de houblon – le citra, jouant le rôle d'aromatisant et d'amertissant.
De type "Ales" à faible teneur en alcool, elle se distingue par son caractère authentique et son accessibilité.
En trois mots-clés évocateurs, cette création est une ode à la blondesse, à l'aromatique distinctif et à la gouleyance, incarnant ainsi l'essence même du savoir-faire artisanal.
- « La Pa soir », bière noire, affiche un taux d'alcool de 6,5% et incarne l'essence même de l'artisanat brassicole. Avec un nez enivrant de malt torréfié et de café, et une bouche dévoilant une profondeur de saveurs entre malt torréfié, café et une subtile amertume, chaque gorgée est une expérience artisanale soigneusement conçue. En suivant la tradition de La Pa la one, cette création bénéficie de la même levure et du même houblon, un hommage à la continuité dans l'approche artisanale.