



SOIRÉE DEGUSTATION DU 11 septembre 2008

BRASSERIE ARTISANALE DES ALBERES

HISTORIQUE

C'est en 1838 que Henry Koenig fonde sa brasserie à la "Vieille Verrerie" sur la commune de Petite Rosselle en Moselle. Ses héritiers perpétueront cette activité jusque dans les années 1900. Sa fille Elisabeth, en se mariant avec le directeur d'école des Houillères de Wendel Jean François Engler, sera à l'origine d'une lignée d'ingénieurs, Jules, Camille et Michel. Grégor le dernier, reprendra cette ancienne tradition brassicole familiale, après une formation à l'I.F.B.M. de Nancy. Il crée en 1999, avec l'appui de sa famille, la Brasserie Artisanale des Albères en Catalogne située sur le rond-point à l'entrée de la ville d'Argeles-sur-Mer. La brasserie produit 1000 hl/an avec une capacité maximum de 2000 hl/an.



Brasserie Artisanale des Albères

LES BIÈRES DE LA SOIRÉE



Blanche

Degré d'alcool : 4,5°

Couleur : Blond moyen

Remarque : Aromatisée au romarin



Blonde

Degré d'alcool : 5,5°
Couleur : Blonde dorée



Spéciale

Degré d'alcool : 6°
Couleur : Ambrée claire
Remarque : Bière fruitée aromatisée avec 4% de vins doux naturel de « Banyuls »



Ambrée

Degré d'alcool : 6,5°
Couleur : Ambrée-jaune
Remarque : Mélange de 3 malts



Blonde Bio

Degré d'alcool : 4,5°
Couleur : --