

Birra Affligem Blonde

Dettaglio tecnico:

Produttore: Affligem

Nazione: Belgio

Colore: giallo dorato

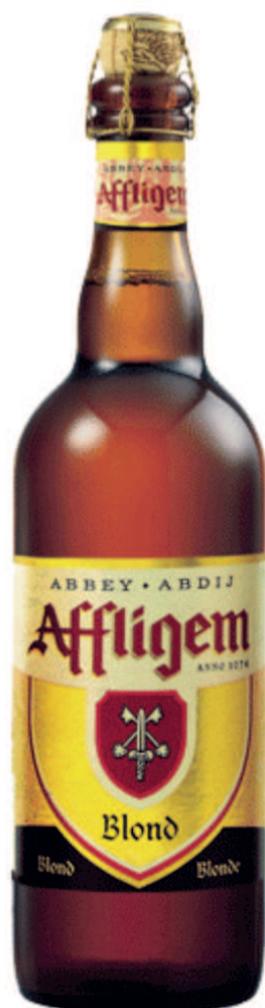
Tipologia: Birra d'Abbazia

Fermentazione: alta e rifermentata in bottiglia

Gradazione 6,8%

Temperatura di servizio: 8/10°

Formato Cl. 75



Descrizione:

L'abbazia benedettina di Affligem risale al 1074, le sue ricette oggi, affidate a un'azienda condotta da laici, sono tra le più note e diffuse nel panorama delle birre belghe d'abbazia. La versione alla spina della Blond è una birra elegante e corposa, ideale per lunghe serate al pub ma perfetta anche sulla tavola.

Tutte le birre d'abbazia Affligem sono ad alta fermentazione e rifermentate in bottiglia. L'aggiunta di zuccheri e di lieviti, durante la fase di imbottigliamento, permette a queste birre di arricchirsi della giusta frizzantezza e del grado alcolico desiderato, ma anche di sviluppare appieno i loro inconfondibili aromi e sapori.

Note di degustazione:

Si presenta con un colore dorato intenso, la schiuma è candida, molto fine, compatta e persistente.

Il bouquet è attraente e articolato, si colgono note di caramello e di frutta bianca, ma si avvertono anche sentori di miele d'acacia e di fiori bianchi. Al palato è rotonda, strutturata e morbida.

Il finale è elegante e moderatamente amaro.

Si abbina a carni rosse e formaggi a pasta erborinata