

Birra Affligem Tripel

Dettaglio tecnico:

Produttore: Affligem

Nazione: Belgio

Colore: ambrato

Tipologia: Birra d'Abbazia

Fermentazione: alta e rifermentata in bottiglia

Gradazione 8,5%

Temperatura di servizio: 8/10

Formato Cl 33 x 24



Descrizione:

L'Abbazia di Affligem è un monastero benedettino situato a una ventina di chilometri a nordovest della capitale Bruxelles.

La produzione di birra storicamente era guidata dai monaci, sino a quando nel 1970 il birrifico venne autorizzato dall'Abbazia a produrre birra con il suo nome. A condizione, però, che rispettasse l'autentica ricetta, la cosiddetta "Formula Antiqua Renovata".

Nel maggio del 2010 il birrifico Affligem, seguendo il destino di diversi altri marchi tradizionali, è passato sotto l'ala del grande colosso Heineken.

Note di degustazione:

Al naso, odora di caramello, sentori di lievito e note floreali e fruttate che rievocano il miele. Al palato, il gusto appare molto equilibrato fra malto e luppolo, con note di cereali e ritorni di lievito. Il finale è dolce e amaro, con una leggera predominanza del primo. Ottima con carni bianche salsate