

Blanche De Bruxelles



Dettaglio tecnico:

Produttore: Brasserie Lefebvre

Nazione: Belgio (Quenast)

Colore: Bianca

Tipologia: Blanche

Fermentazione: Alta

Gradazione 4,5%

Temperatura di servizio: 2/5°

Formato Cl 33 x 24

Shelf Life: 24 mesi

Note: non filtrata e imbottigliata con l'aggiunta di zucchero e lievito

Descrizione:

Il birrificio Lefebvre si trova a Quenast, nel Brabante della Vallonia francofona, risale al 1876 e al momento è nella mani della sesta generazione. La Blanche De Bruxelles si avvale della tradizionale cura artigianale dei mastri birrai del Brabant, patria delle birre bianche. L'antica ricetta, tramandata di padre in figlio, prevede l'uso del frumento non maltato al 40%, coriandolo, scorza d'arancia amara e zucchero. Il metodo di produzione che prevede l'infusione delle spezie è molto lento.

Note di degustazione:

Schiuma ricca e cremosa, colore opalescente e rifermentazione in bottiglia regalano al palato un gusto piacevolmente fresco, reso esclusivo dal leggero aroma agrodolce delle scorze d'arancia, del curacao e del coriandolo, aggiunti durante il processo di lavorazione. Si abbina perfettamente con piatti di pesce strutturati, carne bianca, alla griglia e dessert a base di frutta