

Birra Leffe Blonde



Dettaglio tecnico:

Produttore: Leffe

Nazione: Belgio

Colore: Dorato

Tipologia: Ale Abbazia

Fermentazione: Alta

Gradazione 6,6%

Temperatura di servizio: 7°

Formato Cl 33 x 24

Descrizione:

L'abbazia Notre Dame de Leffe fu fondata a Leffe, odierno quartiere di Dinant nel 1152, lungo il fiume Mosa nella provincia di Namur, nel sud del Belgio.

I monaci dell'abbazia producevano birra utilizzando conoscenze tramandate e ingredienti disponibili nelle vicinanze del monastero. Sebbene, oggi, la Leffe non sia più prodotta in abbazia, la conoscenza e il gusto unico sviluppati nei secoli sono stati mantenuti e continuano ad essere apprezzati in tutto il mondo.

Note di degustazione:

Questa bionda dorata, in stile abbazia, viene rifermentata in bottiglia. Si presenta leggermente speziata, secca e fruttata, dal gusto pieno e vellutato. Moderatamente corposa ma dissetante, è ottima abbinata a salumi e formaggi, ma anche a piatti marinati o salmone affumicato.