

De Brabant Genevieve



Dettaglio tecnico:

Produttore: Gruppo Anthony Martin.

Nazione: Belgio

Colore: Chiara

Tipologia: Blanche

Fermentazione: Alta

Gradazione 5%

Temperatura di servizio: 4/5°

Formato Cl 33 x 12

Descrizione:

La Blanche De Brabant Genevieve deve il suo nome ad una nobile illustre antenata appartenente alla dinastia dei re di Francia. Nel XII secolo, costretta alla reggenza durante la settima crociata, preoccupata per la sorte degli uomini partiti in guerra, la nobile donna emise numerosi editti per sviluppare la coltura del frumento. Fu così che nacque la Blanche de Brabant, birra belga prodotta a base di frumento, alla quale si aggiungono grani di coriandolo e buccia d'arancia

Note di degustazione:

Il frumento è una nota predominante ed il colore giallo tenue velato, coperto di schiuma bianca, lo conferma. Appartenente alla grande famiglia delle "Blanche" belghe, si caratterizza per la sua modesta acidità dovuta all'uso di coriandolo.

Dissetante da sola, è ancora più piacevole degustata con piatti di carni bianche e verdure, oppure formaggi non troppo stagionati.