

# Bourgogne des Flandres



## **Dettaglio tecnico:**

Produttore: Brouwerij Timmermans - John Martin

Nazione: Belgio

Colore: Bionda

Tipologia: Belgian Ale

Fermentazione: Alta

Gradazione 6%

Temperatura di servizio: 8/10°

Formato Cl 33 x 12

## **Descrizione:**

E' la sorella minore della "bruin", storica flemish sour ale nata a Bruges all'inizio del secolo dalla grande famiglia dei birrai Van Houtryve. Sette generazioni a partire dal 1763 il cui stemma, la torre medievale di Belfry, ancora campeggia sul vetro della bottiglia. Oggi viene prodotta dalla birreria Timmermans, di proprietà di John Martin.

Grazie all'equilibrio sottile tra dolce, amaro e fruttato, è una birra molto rinfrescante. I lieviti giocano un ruolo importante nel conferirle un tipico aroma e la rifermentazione in bottiglia consente una lunga conservazione, un sapore complesso e un bouquet armonioso.

## **Note di degustazione:**

Colore dorato, chiaro e luminoso, schiuma spessa e compatta. Al naso, spiccano i lieviti seguiti dalla buccia degli agrumi, note speziate e dolci di malto.

Stessa speziatura e dolcezza che si ritrovano al palato conducendo ad un finale leggermente amarognolo.

Si abbina ad antipasti, primi piatti ricchi e saporiti, formaggi, salumi di media stagionatura, carni bianche e arrosto