

Bourgogne des Flandres



Dettaglio tecnico:

Produttore: Brouwerij Timmermans - John Martin

Nazione: Belgio

Colore: Bruna

Tipologia: Belgian Ale

Fermentazione: Mista

Gradazione 5%

Temperatura di servizio: 4/6°

Formato Cl 33 x 12

Descrizione:

La Bourgogne des Flandres Brune incarna il gusto autentico di Bruges.

Grazie alla sapiente miscela di birra bruna ad alta fermentazione con la migliore lambic a fermentazione spontanea, maturata per mesi in barrique di quercia, questa birra rossa-bruna è caratterizzata da un gusto rotondo e vellutato.

Ha ricevuto, inoltre, il "Superior Taste Award" dell'International Taste & Quality Institute nel 2015. Una commissione di sommelier europei, dopo una valutazione basata su una prima impressione, l'ha promossa a pieni voti.

Note di degustazione:

Colore rosso scuro e schiuma corposa e densa. E' affine alle birre scure fiamminghe, ma senza dividerne l'acidità, prevalgono piuttosto toni dolci, amari ma secchi e pronunciati, che risaltano il suo carattere aulico ed aristocratico. Maturata in botti di rovere, acquisisce un particolare aroma e gusto. Si sposa bene con antipasti e primi piatti saporiti, formaggi e salumi di media stagionatura, carni bianche e arrosto