

Brugse Zot Blonde



Dettaglio tecnico:

Produttore: Birreria De Halve Maan

Nazione: Belgio

Colore: Giallo oro

Tipologia: Belgian Ale

Fermentazione: Alta e rifermentata in bottiglia

Gradazione 6%

Temperatura di servizio: 6/ 8°

Formato Cl 33 x 24

Shelf Life: 36 mesi

Descrizione:

E' l'unico birrificio ancora attivo al centro di Bruges. Partito nel 1856, è stato rilanciato da Xavier Vanneste nel 2005. Il suo processo di produzione prevede l'utilizzo di quattro diverse qualità di malto e due varietà aromatiche di luppolo, responsabili del caratteristico e tipico gusto della Zot Blonde. La sua qualità non è passata inosservata e dal 2006 ad oggi ha vinto numerosi premi prestigiosi.

Note di degustazione:

Dall'alta qualità degli ingredienti, dalla gradazione alcolica e dalla rifermentazione in bottiglia, scaturisce una birra piacevolmente equilibrata.

Si abbina ad antipasti di pesce con salse alle erbe, primi e secondi piatti non molto grassi, carni rosse e bianche grigliate, formaggi a pasta dura e cotta, erborinati e di media stagionatura