

Brugse Zot Dubbel



Dettaglio tecnico:

Produttore: Birreria De Halve Maan

Nazione: Belgio

Colore: Ambrato

Tipologia: Dubbel Ale

Fermentazione: Alta e rifermentata in bottiglia

Gradazione 7,5%

Temperatura di servizio: 6/ 12°

Formato Cl 33 x 24

Shelf Life: 36 mesi

Descrizione:

Viene prodotta nell'unico birrificio ancora operante nel centro di Bruges. Il nome che, in fiammingo significa "Pazzi di Bruges", è quello dato da Massimiliano I d'Asburgo agli abitanti della città.

La Brugse Zot Dubbel viene prodotta con 6 particolari tipi di malto che le conferiscono quel colore scuro e quei riflessi luminosi che la distinguono dalla sorella bionda.

Nel 2011 ha ottenuto la consacrazione con una medaglia d'argento presso una delle più prestigiose competizioni di birra al mondo: "La Brewing Industry International Awards".

Note di degustazione:

Schiuma fine e compatta, non troppo persistente. Al naso offre degli aromi di caramello, malto tostato con delle belle note di frutta matura e un tocco piccante di cannella.

Il finale è accompagnato da una leggera amarezza dovuta all'uso del luppolo Saaz.

Da abbinare con salumi, carpacci di carne, sughi di carne rossa, selvaggina, carne alla griglia, formaggi stagionati e frutta secca.