

Duchesse De Bourgogne



Dettaglio tecnico:

Produttore: Verhaeghe

Nazione: Belgio

Colore: Rosso scuro

Tipologia: Ale

Fermentazione: Alta e
rifermentata in bottiglia

Gradazione 6,20%

Temperatura di servizio: 8/12°

Formato Cl 75

Shelf Life: 24 mesi

Descrizione:

La Duchesse de Bourgogne è una speciale belga, prodotta dalla birreria Verhaeghe a Vichte, non lontano dalla frontiera franco-belga. Si tratta di una birra ad alta fermentazione maturata in botti di rovere. Al momento di imbottigliare, viene effettuato un blend tra una parte di birra maturata per 8 mesi e una di 18 mesi. Questo tipo di maturazione, oltre alle note tipiche del legno, conferisce alla birra un carattere acido lattico e acetico, bilanciato da una evidente nota dolce e zuccherosa.

Note di degustazione:

Colore rosso scuro, con schiuma decisamente persistente ma sottile e cremosa. Al naso, toni fruttati, soprattutto di mela, leggermente acerba e aspra, e di prugna. Al palato, il corpo è splendido, pieno e avvolgente, con toni legnosi abbastanza pronunciati. Perfetta con antipasti di pesce, salumi, patè, primi e secondi piatti saporiti, carni bianche o rosse grigliate con erbe aromatiche. Formaggi stagionati a pasta cruda o semicotta e a crosta lavata. Pasticceria e dolci al cioccolato.