

Duvel

Dettaglio tecnico:

Produttore: Moortgat

Nazione: Belgio

Colore: Oro intenso

Tipologia: Belgian Ale

Fermentazione: Alta e rifermentata in bottiglia

Gradazione 8,5%

Temperatura di servizio: 10°

Formato Cl 33 x 24 / Cl. 75



Descrizione:

Nel 1918, Albert Moortgat realizza la Victory Ale. Nel 1923, uno dei suoi amici fiamminghi assaggiandola esclama: "Victory-Ale de nen echten duvel" che tradotta significa: "Che diavolo di birra!", espressione da cui trae origine il nome.

La Duvel, prima chiara Ale nella storia, apre così la strada ad un nuovo genere, ispirando altre birre belghe come Judas, Satan, Lucifero, e le francesi Belzébuth e Du Démon.

Le materie prime utilizzate sono malto chiaro Pilsner e due diverse tipologie di lievito, Saaz e Styrian Goldings, ma il vero segreto è il lievito portato dalla Scozia da Albert Moortgat, quasi cent'anni fa.

Note di degustazione:

Colore oro pallido leggermente velato, con schiuma generosa e persistente. Al naso, si apre con un bouquet ampio di arancia candita, zucchero filato, miele, caramello e albicocca sciroppata.

Il gusto si uniforma perfettamente con l'olfatto: rotonda e cremosa. Sul finale si fa severamente secca e lievemente amaricante. Ideale con aperitivi, antipasti di pesce non molto strutturati, verdure crude e primi piatti profumati.