

Hopus

Dettaglio tecnico:

Produttore: Brasserie Lefebvre

Nazione: Belgio

Colore: Giallo Oro

Tipologia: Strong Ale

Fermentazione: Alta e rifermentata in bottiglia

Gradazione 8,3%

Temperatura di servizio: 4 /6°

Formato Cl 33 x 20

Shelf Life: 24 Mesi



Descrizione:

La Hopus è l'ultima nata nella famiglia Lefebvre, antico birrificio attivo dal 1876 a Quenast, in Belgio, attualmente in mano alla sesta generazione.

Realizzata ad hoc per celebrare il matrimonio di Paul Lefebvre, venne apprezzata a tal punto da essere inserita a pieno titolo nella gamma da commercializzare.

Prodotta con cinque differenti qualità di luppolo: tre dalla Germania, una dalla Slovacchia e una dalla Repubblica Ceca, questa strong ale decisamente luppolata, con 40 di IBU, reggerebbe benissimo il confronto con una lpa belga.

Note di degustazione:

Chiara, di buona trasparenza, con una bianca schiuma generosa e di media durata. Bolle di dimensione considerevoli aiutano gli aromi a salire in alto, regalando al naso toni agrumati di cedro e limone, frutta gialla e lievito. Al palato, è fresca ma corposa, con gli stessi toni agrumati percepiti dall'olfatto.

Da abbinare con carne bianca, pesce e formaggi non troppo stagionati