

Birra Malheur 12



Dettaglio tecnico:

Produttore: Malheur Bieren

Nazione: Belgio

Colore: Ambrata

Tipologia: Strong Ale Special

Fermentazione: Alta e rifermentata in bottiglia

Gradazione 12%

Temperatura di servizio: 10/11°

Formato Cl 33x 24

Descrizione:

Malheur 12: un nome scaramantico e un alto grado alcolico per una birra gradita a livello di pubblico e critica internazionale. Tre gli ori vinti nelle categorie Europa, Mondo e Migliori Scure Internazionali, all'edizione World Beer Awards 2014.

Un successo che premia una volta di più la storia e l'iniziativa della famiglia De Landtsheer, brassatori dal tardo Settecento tornati, dopo la seconda guerra mondiale, alla propria attività vocazionale. Risale al 1997 a Buggenhout, nelle Fiandre Orientali, l'apertura dell'odierno stabilimento.

Note di degustazione:

Una schiuma ampia e densa padroneggia su calde tonalità brune, con luminescenze ocre.

La base olfattiva è caramello scuro e crosta di panettone, con note fruttate e agrumate. Il corpo è deciso e il senso di "warming" strepitoso, per un finale amarognolo e molto gradevole. Si sposa bene con primi e secondi piatti strutturati, salumi e formaggi a crosta lavata, pasta semidura e dura, stagionati ed erborinati.