

Westmalle Tripel



Dettaglio tecnico:

Produttore: Westmalle

Nazione: Belgio

Colore: Ambrata

Tipologia: Trappista

Fermentazione: Alta

Gradazione 9,5%

Temperatura di servizio: 12/14°

Formato: Cl. 33 x 12

Descrizione:

Realizzata nell'Abbazia di Notre Dame du Sacre Coeur di Westmalle nella regione delle Fiandre, nel 1934, questa birra viene giustamente considerata la madre di tutte le triple. Acqua, luppolo, malto d'orzo, zucchero candito della migliore qualità e ceppi di lieviti coltivati all'interno della stessa Abbazia, sono gli ingredienti di primissima e purissima scelta da cui scaturisce la Westmalle Tripel. Un prodotto vivo, con rifermentazione in bottiglia, non pastorizzato e dal sapore in continuo cambiamento.

Note di degustazione:

Colore giallo dorato con riflessi ambrati e schiuma fine e cremosa. Al naso, irrompe con aromi complessi di mela, luppolo e sottofondo dolce di caramello.

Al palato, il corpo è pieno e rotondo, con distintive note amarognole e alcoliche. Chiude con un finale asciutto, secco e moderatamente luppolato.

Si sposa bene con primi e secondi piatti strutturati.