

AUDACE



Birra bionda forte doppio malto speziata di fermentazione alta e rifermentata in bottiglia.

Aspetto: schiuma: bianca, compatta, persistente, fine; liquido: giallo paglierino, libero da solidi in sospensione, eventualmente velato da lievito. Gasatura fine.

Olfatto: agrume, fiori gialli caldi (tarassaco, camomilla), mandorla, etilico, pesca scioppata.

Sapore: sensazione citrica sulla metà anteriore della lingua, metà posteriore libera da qualunque sensazione amara.

Corpo: molto scorrevole con "watery" tipico Belga.

Saturazione in CO2: bassa

Tipologia di appartenenza: birra bionda forte (belgian strong ale)

Volume alcolico: 8.4 %

Abbinamento suggerito: cibi senza salse grasse (questa birra ha poco luppolo), affumicati (sfilacci di cavallo), salati (montasio stravecchio, ostriche), sostanziosi.

Bicchiere consigliato: calice da vino rosso.

Temperatura di consumo: ambiente (10-12°C)

