

Tremes Blonde cl.33

Belgian strong ale | bottiglia cl. 33



Informazioni

Descrizione: Birra dalle ottime qualità degustative. La sua particolarità è quella di essere prodotta utilizzando 3 diversi tipi di luppolo che la rendono particolarmente speziata.

Qualche parola sul marchio

Marchio di proprietà dell'antica Brasserie Huyghe situata nei sobborghi di Gent, in Belgio, dove ci sono notizie dell'esistenza di una birreria fin dal lontano 1654.

Grado plato: 16

Sapore: pieno, molto equilibrato con punte alcune acute di amarezza, presenta molteplici sfumature fruttate e di lievito

Maturazione: 3-6 settimane in tank e 2 settimane in camera riscaldata

Aroma: delicato, fruttato, maltato

Schiuma: compatta e stabile

Formato: bottiglia cl. 33

Colore: chiaro, color pesca

Fermentazione: alta

Grado di amaro (IBU): 22

Grado Alcolico: 8,5

Temperatura di servizio: 7-8°C

Stile: belgian strong ale