

Blanche - fusto lt. 20

Blanche | fusto lt. 20



Informazioni

Descrizione: Blanche differisce leggermente dalle altre per il suo sapore, principalmente perché è dotata di un grado di amaro più intenso e di un aroma profumato dai connotati esotici. Al palato, è possibile percepire leggeri sentori di curaçao e la classica sensazione di amaro tipica della buccia di arancio. Il sapore è speziato. Totalmente priva di punte di acidità, questa blanche è assolutamente unica e dalle doti rinfrescanti. Il suo colore è particolarmente indicativo, poiché la birra è molto chiara ma comunque torbida.

Qualche parola sul marchio

Le Fiandre, regione che custodisce gelosamente da secoli i segreti della propria arte birraria, sono la terra d'origine delle birre a marchio Wieze, marchio che è garanzia di lunga tradizione e specialità.

Grado plato: 12

Sapore: rinfrescante con note di coriandolo e bucce d'arancia

Maturazione: minimo 3 settimane

Aroma: profumato dai connotati esotici

Schiuma: compatta, aderente e persistente

Formato: fusto lt. 20

Colore: chiaro

Fermentazione: alta

Grado di amaro (IBU): 14

Grado Alcolico: 5

Grado di saturazione in fusto: 4

Temperatura di servizio: 4°C

Stile: blanche