

# Double Rouge - fusto lt. 15,3

Belgian Dubbel Ale | fusto lt. 15,3



## Informazioni

**Descrizione:** Birra abbaziale in stile dubbel che al palato risulta particolarmente delicata e lascia trasparire una punta d'acidità molto piacevole e sempre discreta, che non va ad alterare il suo gusto amarognolo, altrettanto contenuto. È possibile percepire un lieve profumo di caramello affumicato.

### 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:** 16

**Sapore:** particolarmente delicata con una punta d'acidità molto piacevole e sempre discreta, che non va ad alterare il suo gusto amarognolo, altrettanto contenuto

**Maturazione:** 3-6 settimane in tank

**Aroma:** dolce, con aromi predominanti di caramello e malto

**Schiuma:** compatta, fine e persistente

**Formato:** fusto lt. 15,3

**Colore:** rosso

**Fermentazione:** alta

**Grado di amaro (IBU):** 23

**Grado Alcolico:** 7,0

**Grado di saturazione in fusto:** 4,8

**Temperatura di servizio:** 7°-8°C

**Stile:** Belgian Dubbel Ale