

Quadruple - fusto lt. 15,3

Belgian ale | fusto lt. 15,3



Informazioni

Descrizione: Birra abbaziale in stile quadruple dall'approccio coinvolgente e caloroso. Nasconde la sua finezza con una gamma di diversi sapori; è percettibile l'aggiunta di un leggero tono zuccherato, coperto però, da un accento più amaro non persistente seguito da una sensazione curiosa di freschezza sulla lingua. Al palato leggermente pepata.

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: 20

Sapore: presenta un tono di amaro fresco, dolcemente rotondo, speziato ed equilibrato e dal retrogusto lievemente amarognolo

Maturazione: 3-6 settimane in tank

Aroma: è costituito da un'entità complessa di malto caramellato, frutta, spezie e la dolcezza dell'alcol

Schiuma: fine, compatta e persistente

Formato: fusto lt. 15,3

Colore: rosso

Fermentazione: alta

Grado di amaro (IBU): 24

Grado Alcolico: 10

Grado di saturazione in fusto: 5

Temperatura di servizio: 8°-9°C

Stile: belgian ale