

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