

## Dubble (cl.33)



Birra trappista ad alta fermentazione tipica dei monaci Belgi del medioevo.

Valutazione: Nessuna valutazione

**Prezzo**

Prezzo di vendita 5,00 €

Ammontare IVA 0,90 €

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Descrizione

### LO STILE

Belgian Dubbel è una birra (ad alta fermentazione) trappista complessa e moderatamente alcolica.

Nel medioevo, in Belgio, i monaci erano soliti produrre birra. I religiosi erano considerati veri e propri maestri birrai per la loro abilità e per la lunga tradizione nel realizzare la bevanda alcolica a regola d'arte.

### IL CARATTERE

Il colore: intenso ramato-rossiccio.

Aroma: domina un malto dolce e complesso, si avvertono note di caramello, note di tostato e esteri fruttati poco intensi quali uvetta.

Sapore: di malto ricco, dolce ma con un finale secco.

Per accentuare quella nota di frutta passita utilizzano una percentuale di carrubbe. Dalla carrubba utilizziamo solo la polpa priva di seme.

### **GLI ABBINAMENTI**

Si abbina molto bene con preparazioni di carni importanti, stufate, con la selvaggina magari con qualche salsa di frutta che ben si combina alle note speziate e dolce.

Piatti a base di anatra, piccione, manzo stufato (carbonnade Flamande).

La grande intuizione di Poust ne "La ricerca del tempo perduto" fu che l'olfatto ed il gusto hanno un ruolo fondamentale per la memoria e per il recupero dei ricordi.

Birra dove la creatività dell'artigianalità vuole proporre qualcosa di diverso rispetto ad una offerta standard, creando un prodotto legato al territorio.

### **Recensioni**

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.