

Общее описание: Бельгийское пиво

Blanche de Namur – «Бланш де Намюр» – белое пшеничное пиво высочайшего качества. Оно обладает светлым цветом, при охлаждении – молочно-туманным, в тепле – чистым и прозрачным. Это пиво удивляет округлостью и деликатностью, нежной кислинкой и практически полным отсутствием горечи. Его аромат утонченный, с пикантными нотками кориандра и апельсина Кюрасао.

Вкус:

Вкус пива гладкий и мягкий, с деликатной кислинкой и оттенком пудры. Горечь отсутствует.

Аромат:

Аромат пива утонченно фруктовый, с тонами пикантных специй, кориандра и апельсина.

Гастрономическая сочетаемость:

Пиво сервируется как самостоятельный аперитив или дижестив, к блюдам под кисло-сладким соусом, дичи, красному мясу и нарезке сыров.

Цвет:

Пиво очень светлого, слегка туманного цвета.

Классификация:

Светлое нефiltroванное.

Ферментация:

Верховое брожения.

Стиль:

Витбир, эль, бельгийский эль.

Плотность:

10%

Крепость:

4,5 градуса

Сырье:

Солод ячменный, пшеничный, хмель, дрожжи, вода