

Бельгия

"Steenbrugge" Wit-Blanche – "Стинбрюгге" Вит-Бланш светлое пшеничное пиво верхового брожения, сваренное с добавлением уникальной смеси бельгийских трав и специй "gruut". Благодаря этим травам, пиво обретает индивидуальный характер с утонченным ароматом и сбалансированным вкусом. В производстве используется 60% солода и 40% бесолодовой пшеницы. На этикетке изображен Arnoldus van Tiegem – Святой Арнольд, покровитель пивоваров, который в 1084 году основал пивоварню Abbey of Oudenburg.

Вкус:

Пиво обладает освежающим вкусом с изысканными тонами дрожжей, трав и специй, которым на смену приходят нотки кориандра и Кюрасао.

Аромат:

У пива элегантный аромат с легкими фруктовыми и дымными нотками.

Гастрономическая сочетаемость:

Пиво хорошо сочетается с блюдами европейской кухни, различными сырами, салатами, мясом птицы, рыбой, моллюсками, овощными блюдами и фруктовыми десертами.

Цвет:

Пиво светлого соломенного цвета с бело-кремовой пенной шапкой.

Классификация:

Светлое, нефiltroванное.

Ферментация:

Верхового брожения.

Стиль:

Эль, Бельгийский эль

Плотность: 11,8%

Крепость: 5 градусов

Сырье:

ячмень, хмель, пшеница, травы, вода