

Blanche de Bruxelles



Produttore	Heineken Italia
Nazionalità	Belgio
Stile	Blanche
Colore	Chiara
Tipo fermentazione	Alta
Grado alcolico	4,5% vol.
Ibu	12
Temperatura di servizio	2 - 5°C
Formato	15 L
Attacco fusto	Scivolo
Tipo fusto	Acciaio
Gas	CO2

Note/caratteristiche del prodotto

Questa birra in particolare tende a differenziarsi dalle “sorelle” per il cenno di spezie, che ricordano un po’ i chiodi di garofano, maggiormente marcato. La nota agrumata è immediatamente percepibile, segue anche un cenno floreale e delicato di spezie. Il fruttato e l’agrumato sono evidenti e si avverte anche la speziatura. Bella vena acidula nel finale.

Curiosità

Da sei generazioni, il birrificio Lefebvre si conferma un’azienda a conduzione familiare, con una quarantina di dipendenti e un volume d’esportazione pari a circa il 75% della produzione totale, in oltre 50 Paesi. Philippe Lefebvre, di quinta generazione, forte di un diploma in marketing, assume la guida del birrificio nel 1975. Nasceranno le prime birre di lievito. Poco dopo, la Bonne-Espérance, appositamente rifermentata in bottiglia è esportata in Italia, dove riscuote un rapido successo. Nel 1983, l’Abbazia di Floreffe cede alla famiglia Lefebvre la licenza di ammostare le sue birre speciali.
