

Affligem Rouge



| | |
|--------------------------------|-----------------|
| Produttore | Heineken Italia |
| Nazionalità | Belgio |
| Stile | Abbazia |
| Colore | Ambrata |
| Tipo fermentazione | Alta |
| Grado alcolico | 6,8% vol. |
| Temperatura di servizio | 8°C |
| Formato | 20 L |
| Attacco fusto | Baionetta |
| Tipo fusto | . |
| Gas | CO2 |

Note/caratteristiche del prodotto

Dal colore bronzeo intenso con riflessi rubini, una schiuma vellutata e frizzantezza decisa e naturale. Presenta un complesso aroma di chiodi di garofano, spezie, anice, uva passa, melassa e banana. Un marcato profumo speziato di chiodi di garofano lascia spazio all'aroma più morbido e fruttato di caramello. Gusto delicato e speziato. L'alcol perfettamente bilanciato con l'aroma secco del luppolo conferisce una grande struttura e un colore più brillante rispetto ad altre doppio malto.

Curiosità

La tradizione di produzione della birra presso l'abbazia di Affligem è una delle più antiche del mondo: risale infatti al 1074. Affligem è una delle rare birre d'abbazia belghe certificate dalla unione delle birrerie belghe (Unie Der Belgische Brouwerijen). Questa certificazione è riconosciuta solo se parte dei profitti vengono utilizzati per finanziare opere di carità / culturali che contribuiscono al patrimonio dell'abbazia. Infatti ancora oggi Affligem è prodotta presso il birrifico di Opwijk su licenza dell'ordine benedettino di Affligem e strettamente secondo la ricetta definita dagli stessi ...

