

Lefebvre

BLANCHE DE BRUXELLES



CARTA DI IDENTITÀ

FORMATO:	15 L
PROVENIENZA:	Belgio
FERMENTAZIONE:	Alta
GRADI ALCOLICI:	4,5 %
STILE:	Weizen



Prodotta a Quenast dalla Brasserie Lefebvre, si avvale della tradizionale cura artigianale dei maestri birrai del Brabant. Parliamo di una birra di frumento, chiara, che si distingue per la delicatezza dei suoi aromi, leggera e bevibile a tutto pasto e in ogni occasione. L'azienda, belga, è a conduzione familiare da oltre sei generazioni e nel corso degli anni ha ottenuto successo mondiale. Questa birra ad alta fermentazione viene prodotta per oltre il 40% da grano e durante la fase produttiva viene addizionata di spezie naturali come il coriandolo e la scorza di arancia amara, che donano al prodotto un'inconfondibile, quanto elegante, aromaticità. Il sapore è impegnativo ma slanciato, con note albicoccate e ben bilanciate nella freschezza con ritorni di agrumi, lievito e ananas che accompagnano un finale dissetante.

