

Grimbergen BLONDE



CARTA DI IDENTITÀ

FORMATO:	33 cl
PROVENIENZA:	Belgio
FERMENTAZIONE:	Alta
GRADI ALCOLICI:	6,7 %
STILE:	Abbazia Blonde



Grimbergern Blonde si riconosce subito per il suo colore dorato e la densa schiuma ricca di bollicine. All'olfatto emergono intense note di ananas, chiodi di garofano, miele, liquirizia, malto affumicato e luppolo. Al gusto, invece, sviluppa sapori agrodolci con tipici aromi di liquirizia, ananas, albicocca e susina. La sua ricetta risale al 1147, anno in cui Padre Norberto creò questa doppio malto. Malto d'orzo e frumento sono coltivati direttamente dai monaci e solo i luppoli giudicati idonei vengono scelti.

