

# Quadruple - fusto lt. 15,3

Belgian ale | fusto lt. 15,3



## Informazioni

**Descrizione:** Birra abbaziale in stile quadruple dall'approccio coinvolgente e caloroso. Nasconde la sua finezza con una gamma di diversi sapori; è percettibile l'aggiunta di un leggero tono zuccherato, coperto però, da un accento più amaro non persistente seguito da una sensazione curiosa di freschezza sulla lingua. Al palato leggermente pepata.

### Qualche parola sul marchio

Le Fiandre, regione che custodisce gelosamente da secoli i segreti della propria arte birraria, sono la terra d'origine delle birre a marchio Wieze, marchio che è garanzia di lunga tradizione e specialità.

**Grado plato:** 20

**Sapore:** presenta un tono di amaro fresco, dolcemente rotondo, speziato ed equilibrato e dal retrogusto lievemente amarognolo

**Maturazione:** 3-6 settimane in tank

**Aroma:** è costituito da un'entità complessa di malto caramellato, frutta, spezie e la dolcezza dell'alcol

**Schiuma:** fine, compatta e persistente

**Formato:** fusto lt. 15,3

**Colore:** rosso

**Fermentazione:** alta

**Grado di amaro (IBU):** 24

**Grado Alcolico:** 10

**Grado di saturazione in fusto:** 5

**Temperatura di servizio:** 8°-9°C

**Stile:** belgian ale