Blanche

2

Fermentazione: alta
Stile: Blanche
Gradi: 5% vol.
Grado plato: 11,4
Colore: paglierino pallido (2)
Amarezza IBU: 12,5

Note gustative: birra prodotta con vari cereali e principalmente con il frumento. Questa birra appartiene alla grande famiglia delle "Blanche" belghe e si caratterizza per la sua modesta acidità dovuta all'uso di coriandolo. Come tutte le birre della sua categoria, la GDB Blanche si contraddistingue per il suo aspetto leggermente velato ed è molto dissetante
Abbinamenti: pesce - carni bianche pizze poco saporite

Formato: lt 0,75

Rousse

12

Fermentazione: alta
Stile: interpretazione di una Stout Irlandese
Gradi: 7,5% vol.
Grado plato: 11,9
Colore: ambrato medio (12)
Amarezza IBU: 20

Note gustative: malto tostato e carattere delicatamente soave costituiscono l'aroma di questa birra dal colore ramato. Il suo fascino deriva dalla sapiente combinazione di malti pregiati, e dal sapore di caramello moderatamente amaro. La Rousse de Brabant non finisce di stupire una volta sorseggiata lasciando nel palato una sensazione di pienezza
Abbinamenti: pesce - carni alla griglia formaggi

Formato: lt 0,75