



## GLAUX

Belgian Ale (di puro malto) ambrata, costruita, sia al naso che al palato, su temi robusti di frutta stramatura ed essiccata, biscotto, caramello e miele. La corsa gustativa è diretta verso traguardi di rotondità che puntano, nell'abbinamento, a piatti anche impegnativi.

<b>Stile</b>	Belgian Ale.
<b>Fermentazione</b>	Alta
<b>Gradi alcolici</b>	6.5%
<b>Temperatura ideale</b>	8° - 10 °C
<b>Schiuma</b>	Creposa e persistente.
<b>Colore</b>	Ambrata leggermente opaco.
<b>Aroma</b>	Altamente fruttato, biscotto, caramello e miele.
<b>Gusto</b>	Gusto di malto con frutta stramatura ed essiccata.
<b>Abbinamenti gastronomici</b>	Formaggi semistagionati, primi piatti anche impegnativi, grigliate di carne.

