

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.

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

