

BIRRE TRAPPISTE

	ZUNDERT Provenienza: Olanda. Stile: Abbey Tripel. Fermentazione: Alta. Gradi: 8,0 %. Colore ambrato, leggera velatura. Cappello di schiuma color ocra, cremoso e compatto, ottima persistenza. Al naso pulita, sentori floreali e speziati (coriandolo). Suggestioni di fragola e ciliegia, miele, pane croissant e zucchero a velo. In bocca si ripropone golosa, miele, pasticceria, caramello e zucchero candito. Le vivaci bollicine stemperano la dolcezza. Finale amaricante di mandorla ed erbaceo. Si fa sentire l' alcol nel retrogusto che dona corpo e calore. 33 cl € 6,50
	WESTVLETEREN 12 Provenienza: Belgio. Stile: Quadrupel. Fermentazione: Alta. Gradi: 10,2 %. Molto difficile da reperire, la si può considerare la miglior birra al mondo. Ha un bel color mogano, scuro ed intenso, schiuma abbondante, molto persistente, dal colore marroncino. L'aroma è complesso e ricercato, con note fruttate, di malto leggermente tostato ed un finale di liquirizia e cacao; il corpo, nonostante la forte gradazione, è morbido e snello. In bocca una delizia...anche qui troviamo un mix di sapori dati dal luppolo, malto e frutta con un finale di cioccolato. Una birra da meditazione, qualsiasi momento è ideale per gustarsi e godersi questa rarità. 33 cl € 16,00
	LA TRAPPE BLONDE Provenienza: Olanda. Stile: Belgian Ale. Fermentazione: Alta. Gradi: 6,5 %. Si presenta di colore dorato opalescente con schiuma bianca. Il naso viene accolto da leggeri sentori aspri che richiamano la frutta (banana, pera e pesca), sentori agrumati (arancia), note mielate e lievi sentori speziati dati dal lievito utilizzato. Dal corpo leggero e una buona carbonatazione, si percepiscono al palato note di biscotto, pera, banana e note speziate. Finale secco e retrogusto leggermente amaro. 33 cl € 5,00
	LA TRAPPE DUBBEL Provenienza: Olanda. Stile: Abbey Dubbel. Fermentazione: Alta. Gradi: 7,0 %. Dal colore ambrato scuro con riflessi rossastri, schiuma beige di medie dimensioni e persistenza. Al naso frutta matura (mela, ciliegia, banana, frutti di bosco, litchi e prugna), frutta secca (datteri), caramello, zucchero candito, crosta di pane, malto biscottato ed un profumo inebriante speziato di lievito (chiodi di garofano). In bocca è gradevole, strutturata e consistente, con una sapori dolce di malto, caramello, note di confettura di ciliegie e liquirizia. Molto gradevole la leggera finitura amara che emerge nella parte posteriore della bocca. Il luppolo è presente ed arriva solo a fine corsa donando un retrogusto molto morbido e finemente secco ed amaro. 33 cl € 5,00
	LA TRAPPE QUADRUPEL Provenienza: Belgio. Stile: Quadrupel. Fermentazione: Alta. Gradi: 10,0 %. Birra in stile Abbey Quadrupel dal colore marrone torbido. Al naso il profumo è ricco e dolce, si percepiscono sentori di malto tostato, caramello, frutta candita, spezie (cannella, zafferano e coriandolo), note di lievito, agrumate e floreali. Al palato i sentori sono fruttati, di frutta sotto spirito, uvetta e scorza d'agrumi. Il finale è secco, leggermente amaro e fruttato. 33 cl € 6,00