



## Kwak



La storia della Birra Kwak è legata alla perspicacia del suo primo produttore, Pauwel Kwak, il quale risolse il problema dei cocchieri postale dell'epoca che non potevano scendere dalla carrozza per dissetarsi. Visto questo problema il Sigor Kwak decise di fornire la sua birra nel caratteristico bicchiere dalla forma "a Clessidra" di modo che i cocchieri lo potessero riporre durante il viaggio, in maniera sicura, nell'apposita "staffa" che stava al loro fianco sulla carrozza.

Il Colore della Birra Kwak ricorda quello della "pelliccia di volpe". Al naso avvertiamo cereale maltato, con toni caldi di caramello e un leggero sentore di affumicato, note speziate e fruttate. Gusto assai complesso, orientato al dolce. Corpo decisamente strutturato.

### Indicazioni:

In Mancanza del "Bicchiere della Staffa" il bicchiere più indicato è il tulipano.

### Abbinamenti:

Pasta ai 4 formaggi, formaggi affumicati, scamorza, provola o salumi affumicati, speck, e prosciutto di praga.



### DETTAGLI PRODOTTO:

Fermentazione:	Alta
Colore:	Ambrata
Gradazione:	8,40 % Vol.
Nazione:	Belgio
Formato:	33 cl.; 75 cl.
Temperatura di servizio:	9° C