



Tripel Karmeliet



Tre cereali diversi in una sola birra! La Tripel Karmeliet è tuttora prodotta secondo un'autentica ricetta del 1679 originaria dell'antico Monastero Carmelitano di Dendermonde, che prevedeva l'uso di tre cereali: orzo, come ovvio, ma anche frumento e avena. La birra Tripel Karmeliet è un prodotto di grande complessità a livello olfattivo e gustativo, il che gli conferisce un corpo di notevole struttura. Il suo colore è oro carico, a livello olfattivo si evidenziano note eleganti tendenti al fruttato ma anche al floreale. Il gusto è complesso e dolce.

Abbinamenti:

Carni bianche al forno o arrosto, anche deglassati con salse ricche o fondi di cottura densi.



DETTAGLI PRODOTTO:

Fermentazione:	Alta
Colore:	Bionda
Stile:	Belgian Ale
Gradazione:	8,40 % Vol.
Nazione:	Belgio
Formato:	33 cl.
Temperatura di servizio:	8° C