

Leffe

BLONDE

CARTA DI IDENTITÀ

PROVENIENZA:	Belgio
FERMENTAZIONE:	Alta
GRADI ALCOLICI:	6,6 %
STILE:	Abbazia Blonde



L'antica ricetta di Leffe Blonde unisce il malto chiaro, l'acqua, il luppolo e i lieviti dando vita a una birra dal sapore delicato e dal colore dorato, con riflessi brillanti. Sfumature di vaniglia e chiodi di garofano aggiungono alla sua delicatezza un particolare contrasto di sapori. Per permettere a tutti i suoi aromi di sprigionarsi, servitela preferibilmente a 5-6° nel suo calice in vetro.

