









Brasserie Caulier, Peruwelz.

<p>Vieille Bon Secours Ambre</p> 		<p>Speciale Doppio malto Ambrata 8° 0,33</p>	<p>Ottima birra di alta fermentazione, con i soli ingredienti di malto, acqua, zucchero candito e lievito. Colore ambrato velato, non filtrato, schiuma abbondante, fine e persistente. Aroma abbastanza pronunciato di malto e altri sentori abboccati, gradevole e persistente. Corpo robusto ma rotondo, caratterizzato da un'asciuttezza e da una secchezza di fondo, dalla frizzantezza abbastanza pronunciata e dalle note alcoliche ben integrate con il resto del corpo. Amaro percettibile ma non dominante, quello che la caratterizza è un'asciuttezza di fondo che lascia la bocca splendidamente ripulita. Finisce abbastanza lunga, piacevolmente rinfrescante.</p>
<p>Vieille Bon Secours Blonde</p> 		<p>Speciale doppio malto dorata 8° 0,33</p>	<p>Sicuramente inferiore alla "sorella" ambrata, questa birra dalla schiuma fine e non molto persistente, dal colore dorato carico e leggermente velata perché non filtrata. E' caratterizzata sia nell'aroma che nel gusto da uno squilibrio fra la parte alcolica e la struttura maltata e morbida, con la parte alcolica che fa la parte del leone e "ammazza" la parte vellutata che si nota al primo assaggio. Anche nel finale, abbastanza lunga, l'alcool prende il sopravvento, creando squilibrio finale in una birra "partita" invece molto bene.</p>
<p>Vieille Bon Secours Brune</p> 		<p>Speciale Doppio malto Bruna 8° 0,33</p>	<p>Ottima birra, vicino quasi al top della categoria delle birre scure. Schiuma fine aderente e persistente, anche se non molto abbondante. Colore tonaca di frate, limpido, con alcuni riflessi ramati. Al naso offre sentori di malto caramellato e avena, morbidi e non stucchevoli. Dal corpo robusto ma non pesante, dalla frizzantezza normalmente pronunciata, ha corpo vellutato ma rivela una asciuttezza finale molto gradevole, nell'evolversi dalle note morbide del malto caramellato alle note asciutte ma non secche del luppolo.</p>

Andrea Biancalani per gentile concessione del Prof. Alberto Laschi