





Brasserie Fantôme, Soy, nella provincia belga del Lussemburgo. Microbirreria attiva da pochi anni, aperta da Dany Prignon, che già possedeva vari pubs nella zona. Il nome della microbirreria è legato alla leggenda di un fantasma che apparirebbe nella zona di Durby nelle varie stagioni dell'anno.

<p><i>Fantôme</i></p> 		<p>0,75 12°C</p>	<p>Birra Speciale Ambrata chiara 8°</p>	<p><i>Spuma fine compatta e persistente, molto abbondante, color biondo carico tendente all'ambrato. Al naso si apre subito con aromi speziati, abboccati e floreali, dai sentori di fragola, albicocca e frutti tropicali. Gusto morbido molto forte sui toni agrumati di arancia amara e cedro. Finisce lunga ed equilibrata, con in evidenza sempre le note agrumate.</i></p>
<p><i>Fantôme Noël</i></p> 		<p>0,75</p>	<p>Christmas ale Scura Doppio malto 10°</p>	<p><i>Ottima birra di Natale, dal colore marrone scuro con alcuni riflessi ramati, e dalla spuma morbida cremosa e persistente. Aroma dolce di malto ma che rivela in fondo alcune note astringenti (frutti di bosco), così come il corpo, che seppur robusto, rivela una eleganza e una morbidezza inaspettati, se correlati alla forte gradazione. Finisce astringente, meno della "sorella" normale, ma con note agrumate ben riconoscibili.</i></p>

Andrea Biancalani per gentile concessione del Prof. Alberto Laschi