







Brouweji Het Anker – Mechelen (nome francese Malines), birreria attiva fin dal 1369. All'inizio era la birreria dell'arcivescovo della città; ancora oggi la brasserie ha i propri uffici in un palazzo che fa parte del "quartiere delle beghine" della città, costruito a partire dal 1400. Nel 1870 la brasserie passò nelle mani laiche della famiglia che ancora oggi la possiede. Ristrutturata radicalmente alla fine della II guerra mondiale, diventando per quel tempo un vero e proprio modello di industria birraria.

<p>Gouden Carolus</p> 		<p>0,33</p>	<p>Ale Doppio malto Ambrata 7,5°</p>	<p>Il nome allude alla moneta d'oro raffigurante Carlo V (1500 – 1558), che nacque a Mechelen e divenne imperatore del Sacro Romano Impero. <i>Ambrata scura dalla schiuma compatta e persistente; al naso con profumo intenso erbaceo, moderatamente amara. Ha carattere gentile e suadente, un tocco di arancia nel finale. Nelle degustazioni recenti sono emerse note di radici e di liquirizia e medicinali. Il gusto di toffee e arancio si sposano perfettamente con i "fiori di luppolo" di marzapane o praline di cioccolato</i></p>
<p>Mechelschen Bruynen</p> 		<p>0,33</p>	<p>Bruna Doppio malto 6°</p>	<p><i>Birra "strana". Molto forti le note erbacee, abbastanza in evidenza le note alcoliche (quasi di rhum), non molto equilibrata nel complesso, e nel finale, abbastanza lungo, con una eccessiva prevalenza dei sentori erbacei.</i></p>

Andrea Biancalani per gentile concessione del Prof. Alberto Laschi