
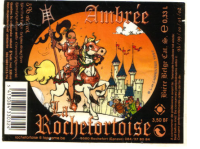






Br. La Rochefortoise (ex Rezette) – Eprave Rochefort

<p><b>La Rochefortoise Ambrée</b></p> 		<p><b>0,33</b> <b>12°</b></p>	<p><b>Belgian ale Doppio malto Ambrata 8°</b></p>	<p><i>Birra rifermentata in bottiglia, dal colore rosso con riflessi mogano-arancio. Spuma ricca e abbondante, abbastanza persistente; al naso offre profumi abboccati e anche al gusto è delicatamente equilibrata sopra un sottofondo di alcool. Agro-dolce in bocca, finisce abbastanza lunga e luppolata.</i></p>
<p><b>La Rochefortoise Brune</b></p> 		<p><b>0,33</b> <b>14°</b></p>	<p><b>Belgian ale Doppio malto Scura 10°</b></p>	<p><i>Birra ad alta fermentazione, rifermentata in bottiglia, dalla schiuma abbondante ma di scarsa permanenza. Al naso domina il sentore dolciastro del malto e del caramello, al gusto si nota per il corpo robusto e strutturato, dove la componente alcolica spicca in maniera non molto equilibrata. Finisce un po' sfuggente, con le note maltate e caramellate in evidenza.</i></p>

Andrea Biancalani per gentile concessione del Prof. Alberto Laschi