
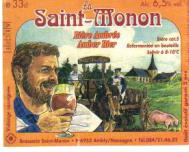

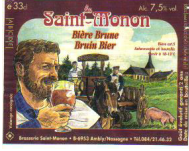




Brasserie Saint Monon – Ambly/Nassogne

<p><b>Saint Monon Ambrée</b></p> 		<p><b>Speciale doppio malto ambrata</b> 6,5°  0,33</p>	<p>Birra dal colore ambrato, ma leggermente velata, dovuto alla non filtrazione della birra stessa. Schiuma fine, abbondante, aderente e abbastanza persistente, aroma non particolarmente significativo, dal leggero sentore terragno. Corpo leggero e rotondo, abbastanza snello, caratterizzato dal contrasto fra le note luppolate, quelle più marcatamente terragne e tanniche, e un leggero abboccato derivante dal malto. Si evolve sempre nel senso dell'amarezza marcata ma non urticante, con le note di frutta secca (mandorle?) che la mantengono secca ed asciutta in un finale tutto sommato discretamente lungo ed equilibrato.</p>
<p><b>Saint Monon Brune</b></p> 		<p><b>Speciale doppio malto scura</b> 7,5°  0,33</p>	<p>Birra dal colore tonaca di frate, non brillante, con una testa di schiuma compatta, cremosa e persistente. Come la sorella ambrata, questa birra è caratterizzata dalle note terragne e tanniche, che si evidenziano fin dall'impatto olfattivo, seppur abbastanza omogeneo ed equilibrato. Corpo rotondo ma non robusto, quasi terroso, ma dalla buona sensazione generale. Lascia la bocca pulita ed asciutta, senza un eccessivo retrogusto né amarognolo né maltoso per la componente alcolica, robusta ma non troppo.</p>

Andrea Biancalani per gentile concessione del Prof. Alberto Laschi