

ENAME DUBBEL 0.33



Birra prodotta secondo l'antica ricetta dell'abbazia di Ename a partire dal 1990 dalla Brouwerij Roman; con il suo color tonaca di frate velato, schiuma beige ampia, cremosa e molto persistente, è una birra molto elegante. L'aroma non è molto pronunciato, ma si percepiscono sentori di malto tostato, caramello e lieviti. In bocca il corpo è ben equilibrato, con una carbonatazione medio-alta; il gusto è di malto tostato, caramello, e di frutta (uvetta). Lascia un palato secco e amaricante, erbaceo con una discreta luppolatura, si rivela sempre un prodotto molto beverino. Ottima con carni rosse, affettati e formaggi.

