

La Chouffe Пиво Ла Шуфф, светлое

Страна: Бельгия

Регион: г. Ашуфф

Производитель: Brasserie D'Achouffe

Категория: эль, нефilterованный, пшеничный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 8%об.

Особенность: изготавливается из смеси ячменя, пшеницы и овса, дображивание в бутылке

Цвет: золотисто-соломенный

Аромат: яркий, с фруктовыми оттенками (персика и джема из белых фруктов), дополненных солодовыми и пряными нюансами

Вкус: среднетелый, со средней горчинкой и длительным обволакивающим послевкусием с оттенками фруктового пирога и кориандра

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: сочетается с закусками, снеками, колбасами, пиццей, блюдами из белого мяса, мяса птицы, рыбой и сырами



Пивоварня Brasserie D'Achouffe расположена в сердце Бельгийских Арденн, в городе Ашуфф. Ее история началась в 1982 году, когда Пьер Гоброн и его шурин Крис Бауверэртс решили открыть собственное небольшое производство пива. Первая партия "La Chouffe" была выпущена 27 августа того же года. Отличительной чертой пивоварни стала целая коллекция гномов — каждый сорт пива обладает собственным сказочным персонажем, рассказывающим историю и воплощающим его характер. Гномы любят исследовать дальние земли, поэтому продукция Брассери Д'Ашуфф стала доступной в 40 странах мира. Летом 2006 года пивоварня вошла в группу Duvel Moortgat, что помогло привлечь крупные инвестиции и открыло дополнительные рынки сбыта.