

## **Duchesse de Bourgogne** **Пиво Дюшэс де Бургонь, темное**

**Страна:** Бельгия

**Производитель:** Brouwerij Verhaeghe Vichfe NV

**Категория:** эль, фильтрованный

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Крепость:** 6,2%об.

**Особенность:** выдержка в дубовых бочках из-под бургундского вина 18 месяцев, после чего выдержанный эль смешивается с молодым пивом восьмимесячной выдержки, и только после этого производится розлив

**Цвет:** кофейно-рубиновый

**Аромат:** наполнен фруктовыми нотами (темных фруктов, вишни, сладкой малины и ежевики), оттенками яблочного пирога, дрожжей, конфет, карамелизованного сахара, отчасти похож на винный, а не на пивной аромат

**Вкус:** среднетелый, с легкой горчинкой и средним уровнем кислотности, освежающий и округлый, с длительным послевкусием с фруктовыми тонами (вишня, яблоко, виноград, слива), сладкими ягодными нотками, нюансами бальзамика, шоколада, пряностей, орехов и дуба

**Температура подачи:** 10-12 °С

**Гастрономия:** сочетается с холодными и горячими блюдами, мясными закусками, выдержанными сырами, копченной красной рыбой, блюдами с трюфелем

**Стиль:** Особое выдержанное в дереве пиво

**Органолептика:** гармоничное сочетание базового пивного стиля с характеристиками выдержки в контакте с деревом (в том числе с характеристиками алкогольных напитков, ранее находившихся в бочке)

**Базовый стиль:** Бельгийский темный крепкий эль

**Органолептика:** сложный аромат, основанный на солодовых и дрожжевых тонах – хлебнотостовых, карамельных, с нотами изюма, чернослива, инжира или сушеной вишни. Хмелевой тон не выражен. Вкус схож с ароматом. Горечь от низкой до средней.

**Технология:** светлые и обжаренные виды солода, жатецкие типы хмеля, бельгийские дрожжи. Для формирования высокого уровня алкоголя добавляют сахар или карамель при брожении. Может использоваться дображивание в бутылке. Большинство образцов уникальны по характеру, отражают уникальность пивоварен.



Сегодня в Бельгии осталось только два места, в которых сохранено производство пива с действительно уникальным тройным созреванием в знаменитых огромных дубовых бочках. Одним из таких мест является замок **семьи Верхаге**, древнего бельгийского княжеского рода, о чем говорит и название самого традиционного пива пивоварни **Верхаге - Duchesse de Bourgogne**, что в переводе с французского (являющегося языком высшего общества Бельгии) – **Герцогиня Бургундская**. Род Верхаге очень древний и ведет свою историю от бургундской герцогской династии. В средневековые династия владела обширными территориями Герцогства Бургундского, простиравшего свои владения и на территории Фландрии. Именно здесь, в замке семьи Верхаге на юго-западе фламандской части Бельгии, уже более двухсот лет хранятся традиции бельгийского пивоварения.