

D'Atour Royal Blonde

Пиво Д`Атúр Рóял Блонд, светлое

Страна: Франция

Производитель: Brasserie Champigneulles

Категория: эль, фильтрованный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 6,2%об.

Цвет: золотистый

Аромат: деликатный, раскрывается тонами солода, сухофруктов, хмеля и легкими травянистыми и цветочными нотами.

Вкус: полнотелый, сбалансированный, насыщенный, с тонами солода, карамели, цветов, сухофруктов в послевкусии с деликатной хмельной горчинкой.

Температура подачи: 4-6 °C

Гастрономия: сочетается с закусками, снеками, блюдами из белого мяса, мяса птицы

Стиль: Бельгийский золотой крепкий эль

Органолептика: аромат сложный, со значительным парфюмерным хмелевым и дрожжевым характером, выраженным фруктовыми и цитрусовыми тонами. Солодовый (хлебный и бисквитный) тон слабый. Горечь от средней до сильной. В послевкусии также преобладают хмелевые тона спелых фруктов (яблока, апельсина, груши), присутствует пряный тон. Солод во вкусе выражен слабо.

Технология: светлый солод, жатецкие типы хмеля, бельгийские дрожжи. Для формирования высокого уровня алкоголя добавляют сахар или карамель при брожении. Яркие фруктовые и парфюмерные тона получаются из-за работы дрожжей. Может использоваться дображивание в бутылке. Стиль зародился после Второй Мировой Войны в ответ на возрастающую популярность Пильзнера.

