



Nome: Mc Chouffe – The Scotch from the Ardennes

Produttore: Brasserie d´Achoffe

Nazione di appartenenza: Belgio

Gradazione: 8.5 % Vol.

Stile: Belgian Strong Ale

Colore: Ambrata

Temperatura di servizio: □ 10°C

Miele, malto e spezie: in questa Scotch Ale della Ardenne la fanno da padroni, contribuendo a darle personalità e carattere sicuramente riconoscibili.

Una birra color rosso vivo, al limite del sanguigno, con un bel cappello di schiuma abbondante ma non molto persistente.

Al naso emergono subito i sentori legnosi, vanigliati e lattici di questa scotch, irrobustiti dal miele (aggiunto durante la fermentazione) e variegati da sentori molto speziati di bacche ed erbe medicinali. Il gusto è ricco, in piena evoluzione: esordisce con una marcata astringenza, per poi evolversi nel dolce caramellato dello zucchero candito, in note dolciastre di frutta secca e frutti di bosco, in una generale sensazione di “legnosità”.

Morbida, calda e avvolgente, ha un finale robusto e caramellato, con un tocco di “medicinale” nel finale. Consigliato per le lunghe serate invernali.