

Triple Moine



Questa è la prima birra di una terzetto a cui voglio associare un soprannome "le Prezzemoline", in qualunque momento della giornata puoi aprire il frigorifero o andare in una cantina a prenderle assolutamente convinto che quello che stai trovando è sicurezza, decisione e morbidezza. Che tu sia accaldato in un pomeriggio d'estate o immerso in salumi e formaggi in una piovosa giornata autunnale questa birra saprà come ripagarti, saprà dare il giusto gusto al tuo momento.

La Triple Moine è una birra che non va servita fredda, ma solo fresca circa 7 gradi, l'abbinamento della serata è con un piatto di Kebab di vitello con pane arabo, e salsa molto piccante e quindi con il Kebab caldo una birra servita a 7-8 gradi. Schiumosa (anche troppo) e frizzante, appaga il naso con aroma di agrumi e spezie. Bella bionda, la Triple Moine dal colore giallo chiaro leggermente opaco. Il suo gusto leggermente acidulo all'inizio (forse inficiato dal

cibo piccante), termina con note di luppolo e miele. La sua consistenza è perfetta con la carne, tanto che potrebbe accompagnare anche una grigliata di carne di maiale come braciole o costarelle. La Triple Moine va bevuta in un bicchiere ampio o in un boccale, a grandi sorsate per gustarla meglio.

Non resta che dirvi che le altre due "Prezzemoline" saranno la Hopus e la Blanche de Bruxelles anche se poi la lista sarebbe ancora più lunga.

Magari segnalatemi le vostre "Prezzemoline" in modo da poterci scambiare le impressioni e far crescere la curiosità a chi ancora non le ha provate.

alla prossima!!!!

cheers