Grimbergen, la birra dell'estate

image005-eb23b534

Con l’arrivo dell’estate e l’allungarsi delle giornate, aumenta la voglia di tempo libero e di relax e il momento dell’aperitivo serale diventa sempre più un must irrinunciabile. Ogni tanto staccare la spina dal lavoro e dalle scadenze può davvero rappresentare una cura per lo spirito, ed ecco che Grimbergen, storico marchio di birra d’abbazia belga, propone la sua selezione da sorseggiare e gustare quando si sceglie di dedicare del tempo a se stessi.

Grimbergen nasce proprio da questo proposito: offrire una birra dedicata al tempo per sé, alla meditazione, al riscoprire e allenare i propri sensi. Nasce così un’offerta composta da tre birre completamente diverse tra loro, dalle proprietà organolettiche uniche e inimitabili. Tre birre d’abbazia che rinascono caparbiamente dalle ceneri di una storia che ha visto la continua distruzione del luogo che le ha create. Nel 2019 Grimbergen ha dato prova di questo spirito di continua rinascita ai World Beer Award vincendo ben 5 premi e definendosi come brand attento alla qualità e unicità dei propri prodotti. Da qui nascono tre idee per degli aperitivi fuori dal comune, dettati dalla voglia di relax e di qualità, per un tempo passato all’insegna della cura di se stessi.

Gusto deciso e note caramellate
Ad ogni gusto una birra diversa, accompagnata da un aperitivo diverso. Le birre Grimbergen si sposano benissimo per impronta organolettica a diversi abbinamenti.Per coloro che preferiscono l’aperitivo a base di sapori forti e decisi, una birra intensa e maltata è la scelta giusta. Grimbergen propone dunque Grimbergen Double Ambrée, una birra ricca e decisa dal colore ambrato, tendente al mogano – al naso prevalgono i sentori tostati dati dal malto, che ricordano il cacao e il caramello. Ideale in abbinamento con formaggi e affettati stagionati.

Gusto equilibrato e corpo
Per chi sceglie di affidarsi a dei sapori più bilanciati e tradizionali, l’abbinamento perfetto è sicuramente quello con una birra blonde come l’omonima Grimbergen Blonde, corposa e bilanciata.Una birra dal colore dorato in cui all’olfatto il lievito ne esalta le note fruttate, con sentori di frutta tropicale, e quelle speziate, che ricordano i chiodi di garofano. Grimbergen Blonde è ideale in

abbinamento a formaggi di media stagionatura e panificati.

Gusto delicato e freschezza

Per chi ama le fragranze raffinate e fresche, l’abbinamento consigliato è quello con Grimbergen Blanche, una birra dall’aspetto velato, giallo paglierino, caratterizzata al naso da sentori di cereali freschi,spezie e agrumi, che ricordano il bergamotto. Ideale in abbinamento con formaggi freschi, erborinati e affettati dal carattere delicato.