Maredsous Winter ora è anche in fusto grazie a Dibevit

evid3-6dfb5d7c

L’inverno, con le sue temperature rigide, invoglia a gustare sapori nuovi o a riscoprirne di già conosciuti, come quello della classica d’abbazia belga Maredsous 10 che, solo nella stagione invernale, Dibevit Import - l’azienda leader in Italia nell’importazione e nella distribuzione delle migliori birre provenienti da tutto il mondo - distribuirà nella particolare versione in fusto. Il carattere deciso della bevanda è quello di sempre, ma con una differenza rispetto alla bottiglia: non viene rifermentata.

LogoMaredsous Winter è un esempio di birra d’abbazia dal colore oro antico, opalescente, prodotta ad alta fermentazione in Belgio nella provincia del Brabant. Porta impressa nel nome la dedica che la lega dal 1870 al monastero benedettino neogotico di Maredsous. Infatti, solo nel 1963, l’omonima abbazia ne cedette la produzione alla birreria Duvel Moortgat che ancora oggi la brassa nel rispetto della ricetta originale e degli standard qualitativi stabiliti dai monaci.

Il gusto di questa birra è corposo e pieno al palato, con un ritorno di note fruttate e una leggera astringenza nel finale. A tavola la sua gradazione alcolica elevata (10 % vol.) la rende ideale per l’abbinamento con antipasti strutturati, zuppe e minestre molto aromatiche. Ma si sposa molto bene anche con i secondi: in particolare carni rosse o bianche bollite con salse, carni arrosto, grigliate o al carpaccio; e con formaggi a pasta dura, stagionati, a crosta lavata o a pasta fiorita. Infine è ottima da gustare con la pasticceria natalizia, ovviamente, come biscotti e paste frolle con frutta secca.