Bièrethèque: due bianche speciali

blanche-de-bruxelles-image-1-90b7cb7c

Nell’ampia offerta di Bièrethèque, che comprende circa 200 etichette, una proposta interessante è rappresentata dalle due bianche belghe: Blanche de Silly e Blanche de Bruxelles.

La prima, prodotta a Quenast dalla Brasserie Lefebvre, Blanche de Bruxelles, si caratterizza per la schiuma ricca e cremosa, il colore opalescente e la rifermentazione in bottiglia che regalano al palato un gusto piacevolmente fresco dal leggero aroma agrodolce delle scorze d’arancio curaçao e del coriandolo. Da apprezzare alle basse temperature, tra i 2 e i 5 °C. Ottima in abbinamento ad antipasti di pesce affumicato, salumi, primi piatti abbastanza strutturati, carni bianche arrosto o grigliate, verdure grigliate, formaggi a crosta fiorita o lavata ed erborinati, a pasta semicotta e semidura, biscotteria anche aromatizzata alle mandorle o con frutta, crostate di frutta, pasta da forno con frutta passita o candita, crêpes.

La seconda, prodotta dalla brasserie de Silly, nel Brabant Vallone a sud di Bruxelles, è una birra blanche dal colore opalescente con sentori di coriandolo e scorze d’arancia. Temperatura di servizio tra i 2 e i 5°C. Se ne consiglia l’abbinamento con primi piatti abbastanza strutturati, piatti di pesce, in particolare crostacei e frutti di mare, carni bianche arrosto o grigliate, biscotteria e dolci, anche aromatizzati al limone.