

# BONNE ESPERANCE

**Stile:** Abbazia triple, doppio malto

**Fermentazione:** alta a rifermentazione naturale in bottiglia

**Colore:** Ambrato

**Caratteristiche:** Aspetto velato, schiuma molto fine, abbondante e cremosa. Dal corpo pieno con i profumi tipici di note di lievito fresco e della crosta di pane, unita ad una icchezza retrolfattiva. Al palato le iniziali note dolci del malto lasciano emergere alla fine l'amaricante del luppolo.

**Gradazione e temperatura:**

Alc. 7,5% vol.

6-8°C

---

**Abbinamenti consigliati:** Bruschette, Piatti pastellati, Pasta con sughi ricchi, Salumi, Formaggi stagionati, Pizze saporite, Piatti a base di carne rossa, Pesce affumicato.

**Etichetta:** L'etichetta riporta in bianco l'immagine dell'Abbazia di Bonne Esperance ed il suo stemma, lo scudo blu con 4 stelle bianche. La forma triangolare ricorda quella tipica delle finestre delle abbazie.

