

## La Chouffe

Typ:	Ljus ale
Producent:	Brasserie d'Achouffe, Belgien
Smak & Doft:	Gyllengul färg med krämig skumkrona. Stor maltig doft med komplex fruktighet och bakomliggande kryddig ton. Fyllig och fruktig smak med mild beska, smaken ger både ett krämigt och ett friskt intryck. Lång eftersmak med liten beska.
Passar till:	Utmärkt val till de flesta fiskrätter och till kokt kött, gärna med rotfrukter som tillbehör.
Övrigt:	Brasserie d'Achouffe är ett litet relativt nystartat bryggeri i sydöstra Belgien. I slutet av 1970-talet bestämde sig Pierre Gobron för att tillsammans med sin svåger Chris Bauweraertz starta ett gårdsbryggeri. Det fick namnet Achouffe efter byn där gården ligger. Syftet med bryggeriet var i första hand att göra ett öl som de båda tyckte om och det drevs till att börja med som en hobby – första brygden var på 49 liter. Ölet blev populärt, produktionen ökade år efter år, och både Pierre och så småningom Chris kunde börja arbeta heltid i bryggeriet. Idag har man över tugo anställda och exporterar till ett flertal länder. Två öl bryggs året om, La Chouffe och det mörkare McChouffe. Inför vintern bryggs också det mörka och starka N'Ice Chouffe. La Chouffe är en belgisk golden ale, ett lust överjäst öl. Det bryggs på kornmalt med tillsats av candysocker. Det är kryddat med Saazer och Goldings humle samt en aning koriander.
Alkoholhalt:	8 %
Jäsning:	Överjäst
Artikelnr:	71420 - 01 (750 ml flaska) 71420 - 20 (20 l fat)
Hemsida:	<a href="http://www.achouffe.be">www.achouffe.be</a>

