

N'Ice Chouffe

Typ:	Säsongsöl (julöl)
Producent:	Brasserie d' Achouffe, Belgien
Smak & Doft:	Mahognyfärgad med stort bestående skum. Söt och komplex doft med toner av bröd, choklad och humle. Söt och syrlig smak.
Passar till:	Olika typer av grytor som hör säsongen till. Choklad.
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 sväger 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. N'Ice Chouffe bryggs inför vintern.
Alkoholhalt:	10 %
Jäsning:	Dubbeljäst
Artikelnr:	11211-01 (750 ml flaska) 11211-20 (20 liter fat)
Hemsida:	www.achouffe.be

