

Mc Chouffe

Typ:	Mörk ale
Producent:	Brasserie d' Achouffe, Belgien
Smak & Doft:	Mahognyfärgad med stort bestående skum. Söt och komplex doft. Fruktig, söt och kryddig smak med tydliga inslag av säd och jäst. Avslutas med en torr och kryddig eftersmak. Livligt kolsyrad.
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. N'Ice Chouffe bryggs inför vintern.
Alkoholhalt:	8 %
Jäsning:	Dubbeljäst
Artikelnr:	71415-01 (750 ml flaska) 71415-20 (20 liter fat)
Hemsida:	www.achouffe.be

