



Tief goldorangefarben wird dieses Abteibier traditionell aus hellem Malz, Mais, Hopfen, Hefe und Wasser obergärig gebraut. Der Geruch ist mild blumig und zart nach Banane mit einer Gewürznote nach Koriander. Prickelnd bringen Aromen von Aprikose und Orangenschale einen Hauch Frische zu Beginn. Dann entfaltet sich im Geschmack eine zarte Süße von Kandiszucker mit einer harmonisch würzigen Fruchtigkeit.



Ein malzige Süße und das zarte Hefespiel unterstreichen den Charakter im Antrunk. Das Geschmacksprofil oszilliert zwischen deutschem Weizen und belgischem Wit. Daher das fruchtige Bananenaroma und der schlanke Körper. Die dezenten Gewürznoten bleiben stark im Hintergrund, schenken dem Gold leuchtenden La Chouffe Blonde aber ein interessantes Aromenspiel im



Rotgold und klar in der Farbe entsteht diesem belgischen Strong Ale eine zarte Blumennote. Im Antrunk erst schaumig und leicht süffig kommen dann die Aromen von Banane und Vanille hinzu. Hinter der unterschwellige Bitterkeit verbergen sich leichte harzige Noten. Im Abgang bleibt das Bier trocken.

