



Trova la tua scheda di degustazione



DELIRIUM TREMENS

- Colore giallo paglierino, schiuma bianca compatta e persistente.
- Note maltate e speziate. Sentori di banana.
- Gusto pieno, rotondo. Finale secco con persistenti note speziate.
- Ottima con pollo, tacchino, coniglio, risotto alla milanese con ossobuco, formaggi vaccini ed ovini stagionati, trofie al pesto e dolci di pasta frolla e crostate con frutta gialla.

• Luogo d'origine: MELLE - BELGIO	• Grado sacc.: 16,1°
• Stile: BELGIAN GOLDEN STRONG ALE	• Punto d'amaro: 24,5 IBU
• Fermentazione: ALTA	• Temp. di servizio: 7/9°
• Grado alcolico: 8,5% vol.	• Saturazione: 5,0 g. CO₂/l

BELGIAN FAMILY BREWERS

Huyghe è un birrificio familiare fondato nel 1654 a Melle, cittadina a pochi km da Ghent, in Belgio. Parte dell'associazione Belgian Family Brewer, è guidato con successo dalla **Famiglia Huyghe De Laet** da 4 generazioni, con la quinta pronta ad entrare in birrificio. Creatori della celebre Delirium Tremens dell'**iconico elefante rosa**, sono **tra i più importanti produttori Belgi** a produzione familiare, presenti in quattro continenti con i loro brand e con il franchise Delirium Café.



DELIRIUM TREMENS

Delirium Tremens nasce nel 1989 grazie a un ispettore fiscale. La leggenda narra che, assaggiando l'ultimo prodotto del birrificio Huyghe, e innamorandosene immediatamente abbia affermato: "**Se continuo a berne inizierò a delirare!**". Jean De Laet si illuminò immediatamente, dispose che venisse immediatamente imbottigliata in bottiglie di ceramica di Colonia, originariamente previste per un cliente tedesco e incaricò uno studente di disegnarne l'etichetta in cambio di due casse di birra. Oggi l'etichetta racconta ancora questa storia, dalla bottiglia effetto ceramica ai simboli presenti in etichetta, universalmente riconosciuti come **allegoria dell'allucinazione alcolica**: elefanti rosa, dragoni, coccodrilli e uccelli. Con il tempo **l'elefante rosa ha preso il sopravvento** ed è diventato un **simbolo** universalmente associato a Delirium Tremens.

• **5504 BOTTIGLIA 0,33 l** - Cartone da 24 bott.

• **5515 BOTTIGLIA 0,75 l** - Cartone da 12 bott.

• **5503 LATTINA 0,50 l** - Vassoio da 12 latt.

• **5505 FUSTO 5 l** - VAR

• **5518 FUSTO 20 l** - VAR

• **CONNETTORE TIPO A - "SCIVOLO"**



QUALITY BEER ACADEMY

by RADEBERGER GRUPPE ITALIA

OFFICIAL PARTNER degli EVENTI SLOW FOOD

Radeberger Gruppe Italia S.p.A.

Via Renata Bianchi, 40

16152 Genova - Tel. 010 6509459 r.a.

Fax 010 650 94 73/72

info@radeberger.it

www.radeberger.it

www.qualitybeeracademy.it