

# TRAQUAIR Jacobite Ale

Ha ottenuto la valutazione di "4 boccali"  
dalla rivista Almanacco  
del Berebene Birra 1999,  
(Gambero Rosso Ed.)

*Il cancello di accesso alla birreria fu varcato l'ultima volta  
nell'anno 1745 dal principe Carlo Edoardo Stuart  
mentre si dirigeva a guidare una battaglia per il trono d'Inghilterra:  
egli lo fece chiudere dicendo che sarebbe stato riaperto  
solo il giorno del suo ritorno.*

(segue)

L'esclusiva birra **JACOBITE ALE** è prodotta in quantità limitata e vuole celebrare i 250 anni della nascita della birreria **TRAQUAIR HOUSE**.

Prodotta con un'antica ricetta  
è una birra forte e rara,

di grande qualità, di colore ambrato con riflessi rosso intenso.

La **JACOBITE ALE**

ha un sapore piacevolmente maltato  
con profumi di coriandolo, agrumi, caramello e pepe bianco.

Da bere ad una temperatura di 12 °C.

33 cl



12 °C

Bruschetta con pecorino •



Zuppa di lenticchie •  
Carni rosse alla griglia •



Formaggi affumicati, stagionati e cremosi •  
Pancetta affumicata •  
Bacon •



Abbinamenti gastronomici

**Stile:** barley wine, doppio malto

**Fermentazione:** alta

**Aroma:** agrumato, speziato

**Intensità olfattiva:** elevata

**Finezza olfattiva:** attraente

**Ricchezza retrolfattiva:** articolata

**Persistenza retrolfattiva:** lunga

**Gusto:** pieno e ricco tendente  
all'amaro

**Corpo:** pieno e vellutato

**Amaro:** percettibile

**Equilibrio gustativo:** giusto

**Schiuma:** fine e cremosa

**Frizzantezza:** media

**Colore:** ambrato con riflessi rosso intenso

**Aspetto:** limpido

**Gradazione:** 8% vol.

**Formato:** ♦ bottiglia lusso da 33 cl