

## Bourgogne Des Flandres



Flanders Red-Brown, 5%. 33 cl. Pack de 12 unidades.

Calificación Sin calificación

**Precio**

precio 1,72 €

[Haz una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante: [Bourgogne des Flandres](#)

Descripción

### Bourgogne des Flandres

**Bourgogne des Flandres Brune/Bruin** es una excepcional cerveza de fermentación mixta, de estilo **Flanders Red-Brown**, que representa el auténtico sabor de Brujas. Esta cerveza **roja tostada** es el ejemplo ideal de la típica cerveza de tradición flamenca. Se elabora mediante la combinación de cerveza negra de alta fermentación con lámbica de fermentación espontánea procedente de Timmermans Brewery y madurada durante ocho meses en barriles de roble. El resultado es una cerveza compleja, de color oscuro y sabor suave e intenso a la vez con influencia de los vinos de Borgoña.

La historia de la **cervecería Van Houtryve** empieza en el 1765, ya que existen documentos que mencionan la existencia de una granja-cervecería en Loppem que pertenece a Pierre-Jacques Van Houtryve. No fue hasta el 1825 que su hijo consigue el permiso del representante de los estados de Flandes para montar una cervecería en la ciudad de Brujas, Bruselas, que se llamó Den Os Brewery. Bourgogne des Flandres sobrevive a la Primera Guerra Mundial y a la destrucción causada durante la Segunda Guerra Mundial. Den Os Brewery cierra en 1957, aunque esto no supone el fin de Bourgogne des Flandres.

Otras fábricas de cerveza siguen elaborando esta cerveza bajo la supervisión de Michel Van Houtryve y siguiendo la receta familiar. En 1985 **Timmermans Brewery** adquiere Bourgogne des Flandres y la lanza como parte de su catálogo. En 1993 John Martin adquiere Timmermans,

por lo que la cerveza acaba siendo parte de Martin's Finest Beer Selection. En 2015 Bourgogne des Flandres vuelve a Brujas tras una ausencia de 58 años al construirse una microcervecería para su elaboración a 50 metros de distancia donde se elaboraba originalmente hace un siglo.

### Notas de cata

Color oscuro con reflejos rojizos. Aroma a madera con notas frutales. Sabor suave, frutal y dulzón que se combina con un toque amargo. Final seco.



### Comentario

Miércoles, 30 Octubre 2019

Típica flanders red con el toque de acidez justo

Jorge R. S.