

La Caracole Ambrée



Cerveza artesanal belga, Belgian Amber Ale 7,5%. 33 cl. Pack de 24 unidades.

Calificación Sin calificación

Precio

precio 2,08 €

[Haz una pregunta sobre este producto](#)

Descripción



La Caracole Ambrée

La Caracole Ambrée es una **craft beer belga** especial estilo **Amber Ale**, de alta fermentación. En su receta se incluyen cinco maltas, dos variedades de lúpulo y corteza de naranja. Es la primera cerveza elaborada por **Brasserie Caracole**, cuyos orígenes se encuentran en 1765 en la ciudad de Falmignoul, en la cervecería de la familia Moussoux. Esta antigua cervecería quedó destrozada en 1939 tras una violenta tempestad, y volvió a abrirse en 1971, de la mano de François Tonglet y Jean-Pierre Debras, que la bautizaron con el nombre de Brasserie Caracole.

Notas de cata

Color ámbar y una buena carbonatación, con corona de espuma cremosa, abundante y persistente de color blanco. Aromas a lúpulo y a mar. Ligeramente picante, predominando el sabor a lúpulo y a tostado, con notas a naranja, moka y regaliz. Final largo y equilibrado con toques amargos. Se recomienda servir a una temperatura de entre 7º y 10º. Graduación: 7,5%.



Comentario

Sé el primero en escribir un comentario sobre este producto.