

## Leffe Brune



Cerveza belga de abadía, 6,6%. 33 cl. Pack de 24 unidades.

Calificación Sin calificación

**Precio**

precio 1,32 €

[Haz una pregunta sobre este producto](#)

Descripción



**Leffe Brune**

**Leffe Bruin** es una cerveza belga de tipo **Dubbel** de alta fermentación, de color oscuro a café y aroma a vainilla. Su origen se encuentra en la **abadía de Notre Dame** de Leffe, en la ciudad de Dinart, **Bélgica**, cuando en 1240, comenzaron a purificar el agua convirtiéndola en cerveza para evitar las epidemias de enfermedades transmitidas por el agua. La elaboraban con ingredientes de la zona y recetas que pasaban de generación en generación. Actualmente pertenece al grupo cervecero InBev, por lo que estas cervezas se elaboran ahora en Artois.

### Elaboración

El proceso de elaboración de **Leffe Brune** es muy similar al de **Leffe Blonde**. Se usan maltas tostadas, de las que obtiene su color oscuro tan característico. Su receta la completan, además de la malta, maíz, agua, lúpulo y levadura.

### Notas de Cata

Color marrón oscuro, con cabeza de cremosa espuma poco persistente en tonos blancos. Aroma suave, donde destacan las notas a frutas y cereal tostado, junto a la vainilla y las especias. Sabor a caramelo y a levadura. Final amargo. Se recomienda degustarla junto a aperitivos, carnes rojas o con platos de sabores agrdulces, servida en copa de cáliz a una temperatura de entre 6º y 8º. Graduación: 6,5%.



### Comentario

Miércoles, 08 Agosto 2018

dubbel muy rica, de gran calidad

Paco V.