

Liefmans Fruitesse



Cerveza belga de frutas 3,8%. 25 cl. Pack de 24 unidades.

Calificación Sin calificación

Precio

precio 1,36 €

[Haz una pregunta sobre este producto](#)

Descripción



Liefmans Fruitesse

Cuando abrimos una botella de **Liefmans Fruitesse** nos encontramos con una cerveza belga de **fermentación mixta** de sabor intenso y refrescante, a medio camino entre lambic y ale. Su segunda fermentación se lleva a cabo con fermentos naturales y frutas como fresa, frambuesa, cereza, arándano y saúco. El origen de esta cerveza se encuentra en 1679, cuando Jacobus Liefmans funda su cervecería en la ciudad de Oudenaarde, ubicada al sur de Gante, Bélgica. Jacobus utilizaba los excedentes de las cosechas de cerezas de sus vecinos para enriquecer su cerveza, introduciéndolos en sus tanques de maduración.

Elaboración

Liefmans Fruitesse, elaborada por **Brouwerij Liefmans**, es una cerveza de fermentación mixta, elaborada con una cepa de levadura de alta fermentación en su primera fase, e inoculada más tarde por un blend de bacterias y un agregado de frutas. Además, cabe destacar que en sus mezclas se combinan tanto cervezas jóvenes como añejas, que junto a las cerezas, frambuesas y otras frutas le otorgan un toque muy especial. La maduración se realiza en barricas.

Notas de Cata

Color rojizo con corona de cremosa espuma de ligeros tonos rosados, bastante persistente. Aromas frutales a frambuesa, arándanos y cereza. Es ligera y muy refrescante, con sabor complejo y equilibrado entre ácido, dulce y amargo. Final dulce y fresco. Desde Liefmans recomiendan tomarla como un refresco, en un vaso o copa ancha, muy fría y con hielo (on the rocks). Además, puede utilizarse para elaborar variados cócteles y combinados. **Graduación: 3,8%**

The logo for Liefmans, featuring the brand name in a stylized, gothic-style font with a drop shadow effect.

Comentario

Martes, 24 Octubre 2017

La Liefmans Fruitesse se elabora a base de Liefmans Oud Bruin (Ale Roja Flamenca), cerveza de fermentación mixta, y una mezcla de zumos de frutas naturales de fresa, de frambuesa, de cereza, de arándano y de saúco.

Fernando Calderón