

Lindemans Gueuze



Cerveza belga lámbica, 2,5%. 25 cl. Pack de 24 unidades.

Calificación Sin calificación

Precio

precio 1,39 €

[Haz una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante: [Lindemans](#)

Descripción

Lindemans Gueuze

Lindemans Gueuze es una auténtica **cerveza lámbica belga** elaborada por fermentación espontánea mediante las levaduras salvajes que hay en el ambiente. Esta lámbica es dulce y seca al paladar, con un toque dulce y final fresco y ligeramente amargo. Las cervezas lámbicas solo se elaboran en la zona sureste de Bélgica.

Existen varias teorías acerca del origen del término "gueuze". La historia de este nombre nos lleva a la Rue de Gueuze en Bruselas, donde por primera vez un cervecero ofrece su deliciosa cerveza lámbica embotellada en botella de champagne. En poco tiempo, se corre la voz sobre la nueva "lámbica de la Rue de Gueuze". Otras fuentes apuntan a que su origen está en la palabra "gazeux", o "carbonatado" en francés, ya que la gueuze tradicional es una mezcla carbonatada de diferentes lámbicas. Después de la Segunda Guerra Mundial, algunos productores de lámbicas idearon un nuevo método de elaboración que consistía en filtrar la cerveza, añadir azúcar, saturarla con dióxido de carbono y pasteurizarla. Gueuze Lindemans se elabora siguiendo este método, y el resultado es una versión ligeramente más dulce de estas lámbicas tradicionales. Lindemans Gueuze se elabora por primera vez en **Brouwerij Lindemans** en 1978 como respuesta al lanzamiento y comercialización de las cervezas tipo Pilsner.

Elaboración

La variedad **Gueuze** es el resultado de la mezcla de cervezas lámbicas puras viejas, de unos 3 años, con otras más jóvenes, de aproximadamente 1 año. Los azúcares de la lámbica joven hacen que se produzca una segunda fermentación en botella, añadiendo carbonatación y elevando ligeramente el grado de alcohol. Se embotellan en botellas de cava, más resistentes a la presión.

Notas de Cata

Color con tonos dorados cobrizos, con cabeza de espuma blanca de alta carbonatación. Predominan los aromas frutales, a manzana, con toques terrosos. Sabor equilibrado entre dulce y seco, con notas a sidra. Final ligeramente amargo con toque a champán y ruibarbo. Se recomienda servirla a una temperatura de entre 2º y 3º, acompañando a platos de pescado, pollo y pavo. Graduación: 4,5%.



Comentario

Martes, 03 Octubre 2017

Cerveza geuze creada con melocotones macerada en cerveza Lambica, que es unacerveza de fermentación espontánea. Su color es dorado y la espuma tienes buena persistencia
En la boca una explosión de sabores suaves de melocotón que termina con una acidez agradable y persistente. Buena.

Fernando Calderón