

Lindemans Peche



Lambic belga enriquecida con zumo de melocotón, 2,5%. 25 cl. Pack de 24 unidades.

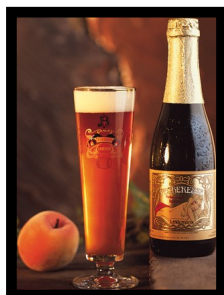
Calificación Sin calificación

Precio

precio 1,74 €

[Haz una pregunta sobre este producto](#)

Descripción



Lindemans Pecheresse

Lindemans Peche, también conocida como **Lindemans Pecheresse**, es una cerveza belga de estilo **Lambic** enriquecida con zumo de melocotón macerado en cerveza lámbica joven de al menos un año de edad. Se elabora en el corazón de Pajottenland, un área rural muy fértil en las afueras de Bruselas, donde se encuentra Vlezenbeek, un pequeño pueblo con una excepcional microflora. El aire de este valle está lleno de levaduras salvajes, entre las que se encuentran las conocidas 'Brettanomyces Bruxellensis' y 'Brettanomyces Lambicus'. Estos microorganismos causan la fermentación espontánea característica en las **cervezas lámbicas**. La elabora la cervecería familiar Lindemans fundada en 1822.

Lindemans Pecheresse ha sido galardonada con numerosos premios entre los que se encuentran:

- Medalla de oro en US Open Beer Competition 2014.
- Medalla de plata en World Beer Awards 2013.
- Asia Beer Awards 2010. Medalla de plata en la categoría "Europe's Silver Lambic"
- Medalla de Oro en World Beer Championships 1994
- Medalla de Oro en World Breweing Congress 1994

Notas de Cata

Aspecto ligeramente turbio, de color dorado. Aroma con fondo a melocotón y notas cítricas. Al paladar es refrescante, donde destaca su sabor a fruta fresca, con un perfecto equilibrio entre el sabor dulce del melocotón y el amargo de la cerveza lambic. Se sirve a una temperatura aproximada de 2º o 3º, junto a platos de ensalada, carnes, quesos y postres. 75 calorías. 2,5% de contenido en alcohol.



Comentario

Sé el primero en escribir un comentario sobre este producto.