

## Timmermans Oude Gueuze Lambic



Estilo Lámbic, 5,5%. Conocida como el "champagne de las cervezas". 37,5 cl. Pack de 12 unidades.

Calificación Sin calificación

**Precio**

precio 3,51 €

[Haz una pregunta sobre este producto](#)

Descripción



### Timmermans Oude Gueuze Lambic

**Cerveza belga** muy especial **tipo gueuze lambic**, estilo propio de la zona suroeste de Bélgica y que se elabora mediante una combinación de cervezas lámbicas viejas y jóvenes procedentes del valle belga del Senne. Se trata de una edición limitada de la denominación controlada y protegida "**Oude Gueuze**", por lo que se le conoce como el "champán de las cervezas". Pertenece a **Timmermans Brouwerij**, empresa familiar fundada por Frans Timmermans en 1702 en Itterbeek, cerca de Bruselas.

### Elaboración

El proceso de elaboración de **Timmermans Oude Gueuze Limited Edition** incluye la mezcla de cervezas lámbicas especialmente seleccionadas: unas, con una maduración de 3 años en barricas de madera; y otras jóvenes, que aseguran la refermentación espontánea en botella. De esta forma, fermenta durante 4 meses, y posteriormente se deja madurar durante un periodo de 20 años.

### Notas de cata

Color rubio dorado con corona de delicada espuma blanca. Aromas frescos y salvajes. Sabor equilibrado, ligeramente ácido, característico de este tipo de cervezas, así como notas a madera, producto de su larga maduración. Se aconseja servir a una temperatura aproximada de entre 6º y 8º, acompañando especialmente aperitivos y platos belgas. Graduación: 5,5%.



### Comentario

Sé el primero en escribir un comentario sobre este producto.