

Timmermans Framboise

Dettaglio tecnico:

Produttore: Timmermans-John Martin

Nazione: Belgio

Colore: Rosato

Tipologia: Lambic

Gradazione 4%

Temperatura di servizio: 6°

Formato CI 33 x 12



Descrizione:

Timmermans porta avanti la tradizione della vera lambic da più di 300 anni.

Questa birra, a base di frumento al 30%, è fatta a Itterbeek, in una delle birrerie più antiche della città.

Nasce per un fenomeno del tutto unico: i microorganismi, presenti naturalmente nell'aria della valle della Senne, penetrano nel malto, dando luogo alla fermentazione spontanea. Ecco perché una lambic autentica può essere birrificata solo nel Pajottenland, a 15 km da Bruxelles.

Note di degustazione:

Ottenuta aggiungendo alla lambic degli aromi al 100% naturali di lampone, dopo un periodo di maturazione in botti di rovere, la birra si fa delicatamente rosata. Riproduce fedelmente il colore e addirittura il gusto del lampone maturo che neutralizza completamente l'acidità naturale della lambic. Al palato, raggiunge l'apice della perfezione nel retrogusto, quando lascia affiorare tutta la sua freschezza.

Ottima con antipasti leggeri a base di formaggi e molluschi