

Timmermans Kriek

Dettaglio tecnico:

Produttore: Brouwerij Timmermans

Nazione: Belgio

Colore: Rossa

Tipologia: Lambic Fruit

Fermentazione: Spontanea

Gradazione 4%

Temperatura di servizio: 4/6°

Formato Cl 33 x 12



Descrizione:

La leggenda vuole che la kriek sia un'invenzione di un soldato crociato, originario di Schaerbeek.

Al ritorno da Gerusalemme, per ricreare il vino rosso come il sangue di Cristo, decise di lasciar macerare e fermentare nella birra le ciliegie del suo giardino: creando così la prima kriek della storia.

Il metodo tradizionale prevede, invece, l'utilizzo di ciliegie intere in quantità pari a circa 20-30 kg ogni 100 litri di lambic, queste vengono poi poste in botti riempite con lambic invecchiato dai 12 ai 18 mesi .

Note di degustazione:

Colore rosso luminoso e schiuma color panna, densa e persistente. Al naso, note intense di ciliegia, cereali, lievito e spezie dolci. Al palato, mostra un corpo leggero, un gusto fresco e fruttato, caratterizzato da un aroma di ciliegia che accompagna in un finale ricco di acidità, smorzata da una sensazione gradevolmente dolce. Abbinamenti: carni e pesci affumicati, pasticceria secca, crostate alla confettura di ciliegie.