

DE RANKE –

GULDENBERG

Seu nome é derivado da antiga abadia de Guldenberg, em Wevelgem, a vila do nascimento de Nino, um dos seus fabricantes. Definida pela sua cor loira, Guldenberg Belgian Abbey Ale é uma cerveja forte que derrama ouro claro com uma espuma branca do seu topo.

O perfil do lúpulo é elevado por uma técnica chamada salto seco, que tira o máximo proveito dos lúpulos usados no estilo Hallertau e acrescenta uma amargura viva e picante.

Os aromas mais fermentados e condicionados à garrafa incluem aromas cítricos, mel, malte e, é claro, lúpulo.

O sabor segue o nariz e também inclui notas de banana e especiarias, pêra e maçã, madeira e fermento.

A sensação na boca é de corpo leve a médio e o final é seco com um amargor persistente.

Os elementos de açúcar e frutas doces fazem de Guldenberg uma alternativa surpreendente e satisfatória ao vinho de sobremesa.

ABV: 8,5% vol.

Estilo: Belgian Ale – Strong Pale

País: Bélgica

Disponível: 6 x 750 ml
6 x 330 ml