Arriva dal Belgio Liefmans Glühkriek, la birra “brulé”

evid1-80cf0e66

Lo storico birrificio Liefmans, fondato nel lontano 1679 ed ancora legato alle tecniche di brassaggio della più antica cultura belga, produce una birra stagionale destinata ad essere servita calda. La birra “brulé” di Liefmans si chiama Glühkriek ed è diventata negli anni un piccolo gioiello di culto tra gli appassionati di tutto il mondo. Basta portarla a circa 70°C, scaldandola in un semplice pentolino, per sentir emergere al naso un’inebriante ed avvolgente insieme di note fruttate e speziate, date dalla piacevole interazione tra i frutti rossi immersi nella birra durante la maturazione ed i lieviti a fermentazione mista custoditi gelosamente da secoli dai master blender di Liefmans.

Liefmans-Gluhkriek

Glühkriek rappresenta un’esperienza unica e coinvolgente in grado di riscaldare non solo il corpo, ma anche lo spirito di chi la prova. Un’esperienza ricca di fascino anche per la lunga tradizione che è in grado di tramandare: la birra “brulé” è infatti storicamente molto diffusa in Belgio, in Germania e nel Regno Unito, dove, bevuta calda durante l’inverno, oltre che dare un piacevole tepore al corpo e allo spirito, da tempo assicura una funzione ristoratrice e di prevenzione dei mali di stagione.

Liefmans Glühkriek fa parte della ricca proposta 2014/15 di Winterbrau, il catalogo dedicato alle migliori specialità natalizie ed invernali di Interbrau, scaricabile direttamente sul sito web www.interbrau.it.