

Abadía Rubia

1015

Cerveza belga de abadía

Cerveza *blonde ale*
de receta propia
elaborada en la histórica
abadía de Val-Dieu

CERVEZA BLONDE ALE

Cebada

Malta

Doble fermentación

No filtrada

33 cl

EL SABER DEL TIEMPO

Casi 10 siglos de tradición avalan a los monjes cistercienses en la elaboración de la cerveza de abadía. Un arte milenario que ha evolucionado hasta nuestros días sin perder la esencia de su pasado más artesanal. Unas características que, junto a una selección de las mejores cebadas, la doble fermentación y el no filtraje, nos permiten obtener una cerveza actual con cuerpo e intenso sabor. Elaborada con saber para disfrutarla con sabiduría.



Media | Alta | Muy alta

IBUs: 20

Cuerpo: ●○○

Malta: ●○○

Lúpulo: ●●○

Alcohol: ●○○

Alc.: 6 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Maridaje: muslos de pato confitados a la naranja y semillas de cilantro

De color amarillo dorado con burbuja fina. Corona de espuma abundante. Refrescantes aromas a fruta (manzana y plátano) y flores con ligeros recuerdos a caramelo, maltas y especias. En boca es suave, refrescante y con un final ligeramente amargo.

Cervezas similares de nuestra bodega:

Abadía Tostada y Abadía Navidad.

