



SELECCIÓN DE CERVEZAS NAVIDAD 2011



www.cervebel.es

Síguenos en facebook

Cervebel S.L.; Barrio Bajo, 15. 31177 Azcona (Navarra) Tel: 948542265

Gulden Draak Vintage — 33cl. —



Cerveza Ale belga fuerte, de 7,5% de alcohol, de alta fermentación y con segunda fermentación en botella.

Elaborada por Brouwerij Van Steenberge. Su color es marrón oscuro con espuma media de color tostado claro. Aroma dulce a malta y notas afrutadas muy tenues. El sabor dulce de la malta está más presente, aunque se aprecia la uva, las especias negras con un punto picante y un final limpio.

Gouden Carolus Christmas — 33cl – 75 cl. —



Cerveza belga Strong Dark Ale, 10,5 % de alcohol, de alta fermentación y con segunda fermentación en botella.

Esta cerveza negra de temporada la elabora una vez al año Brouwerij Het Anker, y se embotella después de 2 semanas de reposo en tanque, obteniendo todo su cuerpo durante la prolongada segunda fermentación.

El uso de 3 tipos de lúpulo y 6 especias diferentes explican su riqueza en aromas y sabores. Como a lo largo de su guarda en botella se imponen los diferentes ingredientes, ¡¡ la Carolus Christmas sabe distinta cada vez!!

Al servir la cerveza ya notamos aromas intensos de vainilla, frutas del bosque, setas y alcohol. El primer trago nos trae un sabor fuerte pero equilibrado con referencias a chocolate, endivias y malta tostada, con una nota leve de anís. Según va cogiendo la cerveza más temperatura, evoluciona al sabor de un oporto de 20 años, con toques de madera, calentando no solamente el cuerpo pero también el corazón.



www.cervebel.es

Cervebel S.L.; Barrio Bajo, 15. 31177 Azcona (Navarra) Tel: 948542265

Síguenos en facebook

Père Noël — 33cl.



Cerveza belga Ale fuerte pálida, de 7% de alcohol, de alta fermentación con segunda fermentación en botella.

Brouwerij De Ranke dota a los productos con un aporte extra de lúpulos. Père Noël muestra un bonito color dorado oscuro limpio que se enturbia al servir el sedimento del fondo de la botella. Su espuma blanca permanece firme en la copa durante largo tiempo.

Buenos aromas florales y de madera verde, frescos y ligeros, flotan sobre un fondo de fruta madura - uva, albaricoque - adornado de alcohol. Pasada la primera impresión, el ataque directo de los lúpulos, marca de identidad de la casa, desarrolla un amargor seco tenuemente balanceado con un leve sabor de malta y fruta, regaliz verde y maderas para dejar paso libre al seco final del lúpulo. Una buena opción como aperitivo a los largos menús de las fiestas.

Samuel Smith's Welcome Winter 2011 — 55cl.



Cerveza ale inglesa, de 6% de alcohol y de alta fermentación.

Samuel Smith's la elabora exclusivamente para la época navideña y en una edición limitada.

De color ámbar con espuma cremosa y pequeñas burbujas. Al instante se aprecia el aroma de malta tostada. Las especias como la pimienta, la nuez moscada y la canela están presentes apreciándose un toque picante.

La malta es más evidente en boca, aportando finura y un delicioso sabor equilibrado y dulce a caramelo, balanceando hacia un cálido final a especias amargo y chispeante.

Samichlaus — 75cl.



Cerveza especial fuerte, austriaca, 14% de alcohol, de baja fermentación.

De color rojizo, aromas a Coñac, cuerpo firme, tiene toques de cereza y crema catalana, con un caluroso final a especias y pimienta.

Samichlaus es la cerveza de baja fermentación más fuerte del mundo. Aunque puede variar de un año a otro, siempre tiene como mínimo un 14% de alcohol; algún año llegó a tener casi el 15%. Una vez elaborada -el 6 de diciembre- y fermentada por primera vez, pasa por una lenta segunda fermentación en tanque a baja temperatura (lagering) que dura un año. De vez en cuando pasan la cerveza de un tanque a otro para reavivar la segunda fermentación.



Después de embotellada aún puede envejecer durante años en la botella.

Conseguir una cerveza de 14% a base de fermentación es casi imposible, porque la levadura que trabaja en los mostos de cerveza suele morir al alcanzarse un porcentaje de alcohol del 11-12%. El cervecero de Hürlimann se dedicó durante años a seleccionar sus levaduras para que fueran capaces de resistir estas condiciones especiales, consiguiendo de este modo esta cerveza tan potente.

La Samichlaus no es una cerveza normal, por lo que resulta muy difícil combinarla con comida. Se considera más como un brandy, de postre como copa y con chocolate negro!!

Scaldis Noël _____ 33cl. _____



Cerveza belga, filtrada, con 12 % de alcohol, de alta fermentación.

La utilización de malta caramelo confiere un rojo cobrizo, así como una redondez excepcional.

De hecho, para Scaldis Noël, el cervecero utiliza un proceso tradicional que consiste en la colocación de flores de lúpulo en las cubas donde la cerveza fermenta en cuatro a seis semanas y para entonces habrá alcanzado su plena madurez, dándole un sabor muy consistente y afrutado con un aroma delicadamente lupulizado.

Slaapmutske Christmas _____ 33cl. _____



Cerveza artesanal belga de 7,4% de alcohol. De alta fermentación y con segunda fermentación en la botella.

Ganadora de la medalla de oro en el concurso internacional de Dinamarca en el 2009.

Cerveza de temporada de color ámbar oscuro, con una cabeza beige esponjosa que disminuye lentamente. Aroma a levadura, malta y fruta. Cuerpo medio y suave con sabores a malta tostada, fruta, especias dulces y caramelo. El final es un sabor a malta con un retrogusto a fruta madura.

Acompaña bien a platos fuertes navideños y a la tertulia posterior a una buena cena de celebración de las fiestas.



www.cervebel.es

Cervebel S.L.; Barrio Bajo, 15. 31177 Azcona (Navarra) Tel: 948542265

Síguenos en facebook

St. Bernardus Christmas — 75cl. —————



Cerveza de abadía belga, de 10% de alcohol, de alta fermentación con segunda fermentación en botella.

De color caoba oscuro, con espuma persistente que al disiparse deja un importante cordón alrededor de la copa.

Aromas importantes a malta tostada, caramelo, especias y frutas con un toque picante del alcohol. Con el paso del tiempo se aprecia más claramente la levadura aportando notas a masa de pan.

El cuerpo es suave y cremoso, la exposición de regaliz negro suave y sabores de mazapán son evidentes. Sutil y delicada. Notas de caramelo y frutos negros como la ciruela y el higo rondan las esquinas de la boca, que conduce a un acabado exquisito, simple y permanente, sabores impresionantes que dejan huella en la parte posterior de la garganta.

St. Peter's Winter Ale — 50cl. —————



Cerveza ale inglesa de temporada, de 6,5% de alcohol, de alta fermentación.

De profundo color rojo rubí muy oscuro. La cantidad de espuma es importante, de color blanco roto, espesa, cremosa y persistente.

El aroma es ligeramente dulce a malta con notas de lúpulo y especias (canela, nuez moscada).

El sabor complejo tiene un excelente balance de la dulzura de la malta y el amargor del lúpulo. Con notas de caramelo, chocolate amargo y café. Un ejemplo clásico de una "Ale invernal"; moderada en alcohol y rica en sabor.

