

Arriva dal Belgio Liefmans Glühkriek, la birra “brulé”

evld1-80cf0e66

Lo storico birrificio Liefmans, fondato nel lontano 1679 ed ancora legato alle tecniche di brassaggio della più antica [Liefmans-Gluhkriek](#) 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.

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