

## Liefmans Fruitesse Ламбик Лифманс Фратёсе

**Страна:** Бельгия

**Регион:** г. Бриндонк

**Производитель:** Duvel Moortgat Belgium

**Категория:** ламбик, фильтрованный

**Крепость:** 3,8%об.

**Особенность:** ламбик готовится на основе другого вишневого ламбика (Лифманы Кюве Брют) с добавлением ягод клубники, малины, вишни, бузины и черники и последующим настаиванием в течение 18 месяцев

**Цвет:** ярко-рубиновый

**Аромат:** сладкий, ягодный с доминирующими нотами малины и черешни и с намеками на солодку и хмелевые нюансы

**Вкус:** тонкий, освежающий, с хорошим балансом между легкой кислинкой и сладостью, ягодными тонами малины, вишни, клубники, черешни, черники, клюквы и винограда в послевкусии

**Температура подачи:** 3-6 °C

**Рекомендации по употреблению:** подается как самостоятельный напиток, со льдом или в составе летних освежающих коктейлей



Бельгийская пивоварня Liefmans была основана в 1679 году в Оуденаарде. В течение многих столетий Оуденаард был знаменит своим фруктовым пивом, когда-то здесь располагалось 20 пивоварен, каждая из которых варила особенное пиво. В 1900-х годах пивоварня Лифманс разработала собственный рецепт пива из черной вишни, приобретенной у местных фермеров. Оригинальный пивоваренный аппарат тех лет сохранился на заводе до сих пор и является частью музея. Одной из ключевых фигур Лифманс стала первая женщина-пивовар Роза Меркс, благодаря поддержке которой вишневое пиво "Liefmans" превратилось в настоящую историю успеха. Она была бескомпромиссной женщиной с тяжелым характером, которая изменила ситуацию в мире бельгийского пива. Лифманс был первым пивоваренным заводом, который стал оборачивать каждую бутылку вручную в папиросную бумагу. В честь Розы Меркс, ее подпись теперь отображается на каждой этикетке пива "Liefmans".

В 2008-м году пивоварня "Liefmans" была приобретена другой бельгийской пивоварней — Duvel Moortgat.