



KREMAT

RUSSIAN IMPERIAL STOUT

ALCOHOL: 10% · IBU: 52 · EBC: 96



Cervesa de color marró molt fosc, amb escuma colrada.

La sensació inicial és de gran cremositat que s'associa favorablement amb aspectes de fruites roges barrejades i figa seca. També es pot apreciar un perfil torrefacte amb més cacau que cafè però sense astringència. En nas, tot queda molt compacte i ben barrejat.

L'efervescència és fina, gens agressiva i es combina molt bé amb una sòlida sensació balsàmica. La textura és especialment densa i el cos molt rodó. Es poden identificar notes de caramels i de baies entre les quals, tal vegada trobem la mora.

Els 10% d'alcohol queden completament integrats en el conjunt. No es noten més que en empassar.

En general i malgrat la seva densitat, la cervesa resulta fàcil de beure. La composició és molt complexa i s'estableix una relació de forces a nivells alts d'intensitat. Els torrefactes, molt forts, queden molt ben compensats per la frescor balsàmica i la textura especialment vellutada.

Cerveza de color marrón muy oscuro, con espuma de color marfil.

La sensación inicial es de gran cremosidad que se asocia favorablemente con aspectos de frutas rojas mezcladas y higo seco. También se aprecia un perfil torrefacto con más cacao que café pero sin astringencia. En nariz, todo queda muy compacto y bien mezclado.

La efervescencia es fina, nada agresiva y se combina muy bien con una sólida sensación balsámica. La textura es especialmente densa y el cuerpo muy redondo. Se pueden identificar notas de caramelos y de bayas entre las que, tal vez encontramos la mora.

Los 10% de alcohol quedan completamente integrados en el conjunto. Solo se notan al tragar.

En general y a pesar de su densidad, la cerveza resulta fácil de beber. La composición es muy compleja y se establece una relación de fuerzas a niveles altos de intensidad. Los torrefactos, muy fuertes, quedan muy bien compensados por la frescura balsámica y la textura especialmente aterciopelada.

Very dark brown beer with ivory foam.

The initial sensation is of a great creaminess that is favorably associated with aspects of mixed red fruits and dried figs. A roasted profile can also be noticed with more cocoa than coffee but without any astringency. In the nose, everything is very compact and well mixed.

The effervescence is thin, nothing aggressive, and combines very well with a strong balsamic sensation. The texture is especially dense and the body, very round. Caramels and berries among which perhaps, blackberries, can be noticed.

The 10% of alcohol is completely integrated into the set. They can only be noticed by swallowing.

In general and despite its density, beer is easy to drink. The composition is very complex and a relation of forces is established at high levels of intensity. The roasted profiles, very strong, are well compensated by balsamic freshness and especially velvety texture.

Bière brune très foncée, avec une mousse de couleur d'ivoire.

La sensation initiale est d'une grande onctuosité associée favorablement aux fruits rouges mélangés et aux figues sèches. On peut apprécier un profil torréfié avec davantage de cacao que de café mais sans astringence. Au nez, tout est très compact et bien mélangé.

L'effervescence est fine, rien d'agressif, et elle se combine très bien avec une solide sensation balsamique. La texture est particulièrement dense et le corps est très rond. On peut identifier les caramels et des baies, parmi lesquels se trouve la mûre.

Les 10% d'alcool sont complètement intégrés dans l'ensemble. On ne les remarque qu'à la déglutition.

En général et malgré sa densité, la bière est facile à boire. La composition est très complexe et une relation de forces s'établit à des niveaux élevés d'intensité. Les torréfiés, très forts, sont très bien compensés par la fraîcheur balsamique et surtout la texture veloutée.

Sehr dunkelbraunes Bier, mit einem elfenbeinfarbenen Schaum.

Das anfängliche Gefühl ist von großer Glätte, die günstigerweise mit gemischten roten Früchten und getrockneten Feigen verbunden ist. Ein geröstetes Profil mit mehr Kakao als Kaffee ist zu fühlen, aber aber gar nicht adstringierend. In der Nase ist alles sehr kompakt und gut gemischt.

Das Aufbrausen ist zart, nichts Aggressives und es verbindet sich sehr gut mit einem starken balsamischen Gefühl. Die Textur ist besonders dicht und der Körper sehr rund. Man kann Karamellen und Beeren identifizieren, unter denen, die Brombeere.

Der 10% Alkohol ist vollständig in der Gesamtheit integriert. Er wird erst beim Verschlucken bemerkt.

Im Allgemeinen und trotz seiner Dichte ist das Bier leicht zu trinken. Die Zusammensetzung ist sehr komplex und eine Beziehung von Kräften wird bei hohen Intensitäten hergestellt. Die gerösteten Noten, sehr stark, werden sehr gut durch die balsamische Frische und vor allem durch die samtige Textur ausgeglichen.