

Cerveja belga Dead Man's Hand

*Cerveja de quinta também vai para a tag do insta #caveiradesexta. Conheça mais uma **cerveja belga**!*



Quem me acompanha no **Instagram** (me segue lá: [@receitadeviagem](#)) sabe que gosto de representações de ou com caveiras. Ao contrário do que muita gente pensa, a presença delas em imagens e esculturas está relacionada também ao renascimento. *But*, como não é esse o assunto do dia, entrei nessa pauta para justificar o motivo da escolha inicial por esta cerveja: o rótulo! Mas nada disso vem ao caso agora. Vamos ao que interessa: a descrição da cerveja!

Esta **cerveja belga Dead Man's Hand** é uma **Russian Imperial Stout**, versão maturada em barris de vinho. Existem outras

versões feitas em barris de *whisky* e *bourbon*. Certamente este é o motivo do aroma licoroso que sentimos nesta cerveja. Quanto a aparência, é de coloração bem escura, um pouco turva e com depósito. Tem espuma fraca e não persistente.

Já no sabor, esta ***Dead Man's Hand*** apresenta notas de café e cacau, com um toque amadeirado. Um pouco do sabor de vinho tinto também se faz presente, por conta do barril utilizado. Esta cerveja é levemente ácida e tem teor alcoólico de 10% não perceptível.



Harmonização de cerveja Russian Imperial Stout

De sabor complexo, gerado a partir de combinações de maltes torrados, as cervejas deste estilo em geral tem alto teor alcoólico, sendo apropriadas para o período de frio por sua durabilidade. Por mais curioso que possa parecer, a primeira *Russian Imperial Stout* foi fabricada na Inglaterra.

Por ser mais encorpada, acompanha muito bem sobremesas, principalmente as feitas com chocolate e frutas vermelhas. Harmonize com *Petit Gateau*, Tortas, *CheeseCake* e até mesmo um [Tiramisù](#). Isso porque o amargor da cerveja corta a gordura que contém na mesma, melhorando a experiência do consumo de ambas.

