

# Cerveja de Quinta: Cerveja de Abadia Ramée Ambrée

*Nesta quinta, uma cerveja de abadia excelente: a Ramée Ambrée!*



Quem me conhece sabe da minha fixação por ambers, reds e cervejas onde o caramelo se destaque. Gosto do sabor de açúcar queimado intenso, mas sem ser doce. Creio que a melhor do estilo (quem nem é considerado um estilo por alguns) que eu conheço é a **Red Rocket Ale**, da **Bear Republic** (EUA) esta **Ramée** é uma excelente opção para quem gosta do estilo.

## Cerveja de abadia

A **Ramée Ambrée** é uma cerveja de abadia, cuja receita data do

século XIII, quando a [Abadia de La Ramée](#), em Jauchelette/Jodoigne, na Bélgica foi fundada. Atualmente quem fabrica as cervejas da Ramée é a cervejaria Brunehaut.

Esta cerveja tem um aroma bom e um pouco inusitado: de frutas silvestres ou até de frutas vermelhas. Tem coloração âmbar perfeita! Um pouco turva, o que lhe confere um certo corpo. A espuma é boa, não muito forte, mas consistente.

Quanto ao sabor da cerveja **Ramée Ambrée**...de caramelo, sem ser doce, como espero (e aprecio muito!). No final o gosto que fica é de amargor leve de caramelo com lúpulo, com um leve toque picante. Teor alcoólico de 7,5% não perceptível.



### ***Harmonização de cervejas***

Esta cerveja harmoniza com bacalhau, carnes grelhadas e aves assadas. Tente esta [Receita de Frango Cítrico](#) ou invista na mesma para acompanhar o [Peru](#).