

Liefmans Cuvee - Brut

Typ:	Blandad jäsning i öppna kärl
Producent:	Liefmans, Belgien
Smak & Doft:	Stor, fruktig doft av körsbär, trä, mandlar och körsbärsglass. Lång smak av körsbär och aningen lätt parfym.
Passar till:	Passar bra till Köttfärslimpa och körsbär, en uppfriskande drink, som aperitif eller bara för att släcka törsten. Bör serveras kallt (3 – 5°).
Övrigt:	Sedan bryggeriets start 1679 har Liefmans producerat spännande fruktöl. Liefmans distinkta smaker kommer från jäsningen i öppna kärl, en blandning av lagrad och olagrad öl, samt flaskåldrandet i källarna vid Oudenaarde. Liefmans tillverkar smaksatt öl, ursprungligen för att bevara ölet som bryggs vintertid för att avnjutas sommartid. Ölet bryggs av ljus, mörk och rostad malt. Efter en veckas jäsning mognar ölet i två år (ett år för Kriek). Äldre öl balanseras av yngre för att återuppliva men samtidigt berika ölet med än mer smak. Flaggskeppet av denna balansering är Liefmans Goudenband (Liefmans Cuve-Brut blandas av bland annat Liefmans Goudenband).
Alkoholhalt:	6,0 %
Jäsning:	Blandad
Artikelnr:	73949-03 (375 ml flaska) 73949-01 (750 ml flaska) 73949-30 (30 liter fat)
Hemsida:	www.liefmans.be

Liefmans

