

## Maredsous Blonde

Typ:	Ljus ale, belgisk klosteröl
Producent:	Brouwerij Duvel Moortgat, Belgien
Smak & Doft:	Friskt fruktig doft med ton av citrus och gräs. Maltig smak med angenäm beska och elegant fruktighet. Lång aromatisk eftersmak med bra beska.
Passar till:	Elegant och smakrik ale som passar utmärkt till fisk och skaldjur i olika former.
Övrigt:	Maredsous är ett benediktinerkloster i Namur i södra Belgien. Klostret har, liksom flera andra kloster i Belgien, givit ett bryggeri rätten att brygga öl med klostrets namn. I gengäld går en del av intäkterna tillbaka till klostrets verksamhet. Dessa klosteröl är oftast lite starkare överjästa öl (ale). Moortgat-bryggeriet fick denna rätt av Maredsous 1963. Maredsous är ofiltrerat och opastöriserat och efterjäser långsamt i flaskan. Ölet är alltså naturligt lite grumligt. Bryggeriet lagrar ölet cirka sex månader innan det släpps på marknaden och det fortsätter att utvecklas i flaskan.  Maredsous Blonde är bryggt av ljus malt och kryddat med Saaz (Zatec) och Goldings aromahumle.
Alkoholhalt:	6 %
Jäsning:	Överjäst
Artikelnr:	71409-03 (330 ml flaska) 71409-01 (750 ml flaska) 72001-30 (Fat 30 liter)
Hemsida:	<a href="http://www.duvel.be">www.duvel.be</a>

