

Timmermans Framboise

Typ:	Spontanjäst fruktöl
Producent:	Brouwerij Timmermans, Belgien
Smak & Doft:	Klart röd med medelstort rosaaktigt skum. Stor och fruktig doft av hallon. Kraftfullsmak av hallon som avslutas med både syra och sötma
Övrigt	I Sennedalen sydväst om Bryssel brygger man öl utan att tillsätta jäst. Ölet spontanjäser med hjälp av de jästsvampar och andra mikroorganismer som finns naturligt i luften. Denna typ av öl kallas för lamic. Kriek görs av lamicöl som efter att ha lagrats på ekfat blandas med körsbär i stora öppna jäskar. Brouweij Timmermans avnåder 100 kg körsbär till varje kar som rymmer 650 liter lamic. När körsbären hålls i ölet sätter en andra jäsning igån. Efter sex till nio månader återstår endast skal och kärnor av körsbären och ölet har fått en tydlig smak av körsbär ölet buteljeras utan pastörisering och filtrering för att det skall vidareutvecklas i flaskan. Brouwerij Timmermans grundades redan 1781 och ägs idag av Brasserie John Martin
Alkoholhalt:	4 %
Jäsning:	Spontan
Artikelnr:	71429-03 (250 ml flaska)
Hemsida:	www.anthonymartin.be

