

Timmermans Oude Gueuze

Typ:	Spontanjäst öl
Producent:	Brouwerij Timmermans, Belgien
Smak & Doft:	Svagt dimmigt gul med vitt skum. Doften är maltig med inslag av citrus, jäst och trä. Måttligt söt smak med citron- och träkaraktär
Övrigt:	<p>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 lambic. Kriek görs av lambicöl som efter att ha lagrats på ekfat blandas med körsbär i stora öppna jäskar. Brouwerij Timmermans använder 100 kg körsbär till varje fat som rymmer 650 liter lambic. När körsbären hälls i ölet sätter en andra jäsningsgång. 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 ska utvecklas vidare i flaskan.</p> <p>Brouwerij Timmermans grundades redan 1781 och ägs idag av Brasserie John Martin.</p>
Alkoholhalt:	5 %
Jäsning:	Spontanjäst
Artikelnr:	71423-01 (750 ml flaska)
Hemsida:	www.anthonymartin.be

