

## Timmermans Kriek

Typ:	Spontanjäst fruktöl
Producent:	Brouwerij Timmermans, Belgien
Smak & Doft:	Stor, fruktig körsbärsdoft med till kärnkarakter. Medelfyllig, frisk smak med viss sötma och körsbärs-karakter men ändå typisk ölkänsla. Fruktig eftersmak med balanserande antydan till bitterhet.
Passar till:	Kriek är idealiskt som aperitif eller välkomstdrink. Det är också gott till milda ostar och chokladdesserter. Man kan även göra en granité på körsbärsöl, mycket uppfriskande! Bör serveras kallt (3 – 5°).
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 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 hålls i ölet sätter en andra jäsnings igång. Efter sex till nio månader återstår endast skal och kärnor av körsbären och ölet har fått en tydlig smak av körsbär. Ölet buteljerar utan pastörisering och filtrering för att det ska utvecklas vidare i flaskan. Brouwerij Timmermans grundades redan 1781 och ägs idag av Brasserie John Martin. Prova även den något syrligare Timmermans Kriek Tradition.
Alkoholhalt:	4,8 %
Jäsning:	Underjäst
Artikelnr:	1666-03 (250 ml flaska) 1666-15 (15 liter fat)
Hemsida:	<a href="http://www.johnmartin.be">www.johnmartin.be</a>

