

Tilquin Oude Mûre Á L'Ancienne

En spontangjæret øl laget med en blanding av 1, 2 og 3 år gammel lambic. Vørten er laget av Lindemans, Girardin, Boon og Cantillon. Ufiltrert, upastaurisert og ettergjæret på flaske i minimum 6 måneder. Laget med 2 år gammel lagret humle.

Smaksnotat:

Orange gylden farge. Hvitt skum. Duft av frisk sitron. Mye syrlighet, men har en rundere munnfølelse enn Tilquin Gueuze Draft Version. I avslutningen kjennes litt bitterhet fra de unge eikefatene.

Alkohol: 6.4 %

Volum: 0.375

Varetype: Øl

Type: Surøl

Land: Belgia

EPD nr: ABC1015

Cuveco nr: 6926802

Vinmonopol nr.: 6926802

Til salg gjennom: Vinmonopolet

Produsent - Tilquin Gueuzerie

Chaussée Maieur Habils 110, 1430 Rebecq, Belgia

Tilquin er et Geuzeri. Det vil si at Pierre kjøper inn fra forskjellige geuzebryggerier og blander de til sine preferanser. Tilquin åpnet dørene i 2007, og var da det første Geuzeriet som åpnet i denne regionen på 12 år. Pierre er originalt utdannet bioingenør og har en doktorgrad innen genetik. Han har erfaring fra flere Geuzebryggerier, bla 3 Fontainen og Cantillon.

Les mer: <http://www.gueuzerietilquin.be/en/>

CASK



GUEUZERIE
TILQUIN