

Tilquin Oude Gueuze

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: 7 %
Volum: 0.375
Varetype: Øl
Type: Surøl
Land: Belgia

EPD nr: 2556686
Cuveco nr: 9081299
Vinmonopol nr.: 9793002

Til salg gjennom: Horeca/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 Brouwerij 3 Fonteinen og Cantillon.

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

CASK



GUEUZERIE
TILQUIN