

Oud Beersel Oude Kriek 37,5 cl

CASK

Dette er et øl som er brygget og lagret på nesten tilsvarende måte som en Oude Geuze. Spontangjæret øl kalt Lambic er lagret i opp til tre år på eikefat. Det er deretter tilsatt hele, sure kirsebær i eikefatene. Øl som er en, to og tre år gammelt blir så blendet og tappet på flaske. En annengangs fermentering bidrar til å gi en kraftig kullsyre og et friskt øl.

Alkohol: 6 %
Volum: 0.375
Varetype: Øl
Type: Surøl
Land: Belgia

EPD nr: 6382873
Cuveco nr: 9081329
Vinmonopol nr.: 911102

Til salg gjennom: Horeca/Vinmonopolet

Produsent - Oud Beersel

Laarheidestraat 230-232, 1650 Beersel, Belgia

Bryggeriet Oud Beersel som startet i 1882, er en av de siste gjenværende autentiske lambic bryggeriene i Belgia og er godt kjent for sin lambic-øl som er brygget i takt med tradisjonelle bryggemetoder. I 2002 risikerte man å miste de tradisjonelle Lambic-ølene hos Oud Beersel da det ikke fantes en arvtaker til brygghuset. Sjokkert over tapet av den historiske og kulturelle arven ble bryggeriet tatt over i 2005 av Gert Christiaens. Gert har gjenoppstartet bryggerkunsten i takt med de tradisjonelle bryggermetodene for Lambic-øl, samt ivarettatt den kulturelle og historiske arven til Oud Beersel for kommende generasjoner.

