

Oud Beersel Oude Geuze

Denne Oude Geuzen er laget som en klassisk belgisk Oude Geuze. Spontangjæret Lambic har blitt lagret på eikefat i opp til tre år. Deretter har blenderen Gert blendet øl som er en, to og tre år gammelt og tappet det på flaske. En annengangs fermentering setter i gang i flasken som gir et sprudlende og friskt surøl.

Dette er virkelig "Ølets svar på Champagne".

Alkohol: 6 %
Volum: 0,375
Varetype: Øl
Type: Surøl
Land: Belgia

EPD nr: 6195366
Cuveco nr: 9081328
Vinmonopol nr.: 1047402

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 bryggghuset. Sjøkkert 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 ivaretatt den kulturelle og historiske arven til Oud Beersel for kommende generasjoner.

CASK

