

# Lindemans Kriek 12/37,5 cl.



Lindemans Kriek er en frugtlambic tilsat kirsebær. Efter ca. 6 måneders lagring på egetræstønder tilsættes den unge Lambic friske kirsebær. Frugtens sukkerindhold starter en ny gæring, der forløber over 8 til 12 måneder eller til kirsebærerne er helt nedbrudte. Efter gæringen filtreres øllet og umiddelbart inden krieken tappes, tilsættes den lidt frugtsaft for at starte flaskegæringen.

Lindemans Kriek er en ægte frugtøl og udmærker sig ved at have mere syrlighed end sødme, hvilket er et resultat af at den er Lambic baseret. Farven er nærmest mørk pink over i det røde, skummet er hvidt med et skær af øllets farve og den lette kulsyreudvikling giver øllet en flot mousserende effekt. Lindemans Kriek dufter herligt af friske kirsebær, og øllet har en skarp syrlig kirsebær smag. Øllet fornemmes blødt og ikke for sødt. Lindemans Kriek er en oplagt aperitif øl til sommerfesten eller som ledsager til frugtholdige desserter. Det er ligeledes en øl der kan anvendes i madlavningen f.eks. krieksorbet eller kriekgelé. Ligheden med champagne gør den naturligvis til et oplagt alternativ til champagnen Nytårsaften. Den skal serveres koldt i høje slanke glas eller Champagneglas.

<b>Land</b>	
<b>Type</b>	Flaske
<b>Farve</b>	Rødlig
<b>Alc. Vol.</b>	3,5 %

Ønsker du yderligere information om produktet eller vores spændende sortiment - kontakt din konsulent eller vores KundeService.

Du kan bestille varer via din konsulent, vores hjemmeside [www.theobrand.dk](http://www.theobrand.dk) eller ved at kontakte vores KundeService på telefon **32 52 45 00**.

