

Lindemans Pêcheresse 12/37,5 cl.



Lindemans Pêcheresse er en frugtlambic tilsat ferskner. Den fremstilles ved at tilsætte friske ferskner til en 6 måneder gammel Lambic. Sukkerindholdet i fersknerne starter en ny gæring, som forløber til frugten er nedbrudt efter ca. 8 ? 12 måneder. Øllet filtreres efterfølgende og tilsættes lidt ferskensaft for at starte flaskegæringen.

I forhold til de andre frugtlambic fra brasserie Lindemans, har Lindemans Pêcheresse en mere sødlig smag. Farven er mørk gylden, skummet hvidt og øllet har en skarp sødlig duft. Lindemans Pêcheresse skal serveres koldt i pokalformede glas. Der er tale om en rendyrket dessertøl og den passer fint til de fleste fløde- og frugtbaserede desserter.

Land	
Type	Flaske
Farve	Lys fersken
Alc. Vol.	2,5 %

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 eller ved at kontakte vores KundeService på telefon **32 52 45 00**.

