



www.amkanordic.com

CUVÉE DES JACOBINS



Producent	Brouwerij Omer Vander Ghinste
Ursprung	Belgien
Varunummer	1068603
Råvaror	Vatten, kornmalt, vetemalt, jäst och humle.
Alkoholhalt	5,5%
Storlek	330 ml
Antal/kolli	24
Förslutning	Kronkapsyl
Smakbeskrivning	Smaken är torr och påtagligt syrlig med inslag av ek, skogshallon, mörka körsbär, laktos och vanilj.
Passar till	Syrliga desserter och skarpa ostar och även som sällskapsöl och välkomstdrink.
Framställning	Denna ölstil kallar belgarna för "Flemish Sour Red Ale" när de ska beskriva den på engelska. Detta är Brouwerij Omer Vander Ghinste flaggskepp och är en oblandad Lambic som buteljeras efter lagring om minst 18 månader på stora franska ekfat.
Om producenten	Detta anrika belgiska familjebryggeri grundades 1892 i den lantliga byn Bellegem i västra Flandern. Bryggeriet ägts och drivits av samma familj i många generationer. Även om bryggeriet idag är en modern anläggning så finns många inslag av hantverk och tradition kvar inom produktionen med öppen jäsnings och vackra bryggkärl i gammal koppars. Produktionen kretsar kring flera belgiska traditionella öltyper, bland annat bryggs Wit, Blond, Oud Bruin samt olika typer av Lambic (spontanjäst öl gjort på delvis omältat vete). På Brouwerij Omer Vander Ghinste har man inte bråttom. Flera av ölen genomgår långa perioder av lagring på både fat och flaska för att uppnå sin typiska karaktär.