Oude Kriek

BIRRA

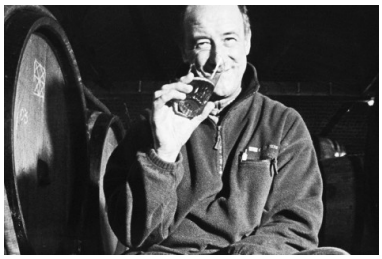
INFO

Formato: 150 cl

Paese: Belgio

Produzione: Macerazione di 350 g/L di ciliegie acidule in un lambic giovane per alcuni mesi. Assemblaggio con un ulteriore lambic giovane e imbottigliamento per la presa di spuma.

PRODUTTORE



3 FONTEINEN

Armand Debelder

PERCHÉ

La Oude Kriek di 3 Fonteinen è un Lambic intenso, fresco e profumatissimo. Agile e dalla beva strepitosa, si muove con rapidità in bocca giocando tra acidità, sale e note di ciliegie acidule. Così ricco ed esuberante da richiamare il sorso in continuazione.

QUANDO

Quando i vostri amici vi invitano a una grigliata estiva, portate con voi un filetto di manzo allevato allo stato semi-brado e due bottiglie di Oude Kriek ghiacciate. La prima servirà a preparare il palato mentre accendete la brace, la seconda per un abbinamento fuori dagli schemi.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it