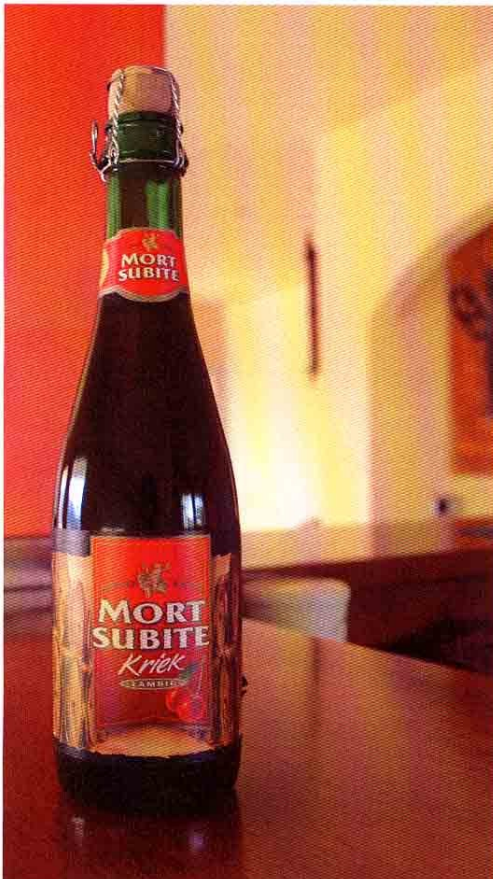


MORT SUBITE Kriek

Groupe S&N

Bière belge de fermentation spontanée



Produite dans la région de Bruxelles, le lambic est probablement le plus ancien type de bière car la levure n'est pasensemencée mais provient de l'environnement de la brasserie. Le houblon utilisé est suranné. Il ne sert pas à rendre amer le produit mais est employé pour ses qualités antiseptiques.

Le nom de Mort subite vient d'un café de Bruxelles où les habitués, pendant la pose déjeuner, avaient pris l'habitude de déguster leurs Geuzes en jouant aux dés, le perdant payant les consommations d'où le nom donné à l'établissement et à sa bière. Ce café existe toujours.

Matières premières:

- froment non malté (30%)
- malt d'orge
- maïs
- houblon suranné
- Sucre
- Cerise noire de la région de Bruxelles

Le lambic vieux est vieilli jusqu'à 3 ans en tonneau.

La gueuze est un mélange de lambics jeunes avec du lambic vieux.

La Kriek est une gueuze. On a ajouté les cerises au moment de l'assemblage des lambics. Le tout reste ensuite plusieurs mois en tonneau.

Il existe toutes sortes de lambics aromatisées avec des fruits (framboises, pêches, cassis...) mais aussi avec des harengs par exemple.

Dégustation: - couleur: rouge ambré foncé

- odeur: fruit rouges, amande, note boisé et vanille

- goût: fruit rouge, crème d'amande, note boisé et vanillé renforcé par la douceur apporté par l'édulcorant.

- arrière-goût: acide acétique (vinaigre), fruits, amertume légère