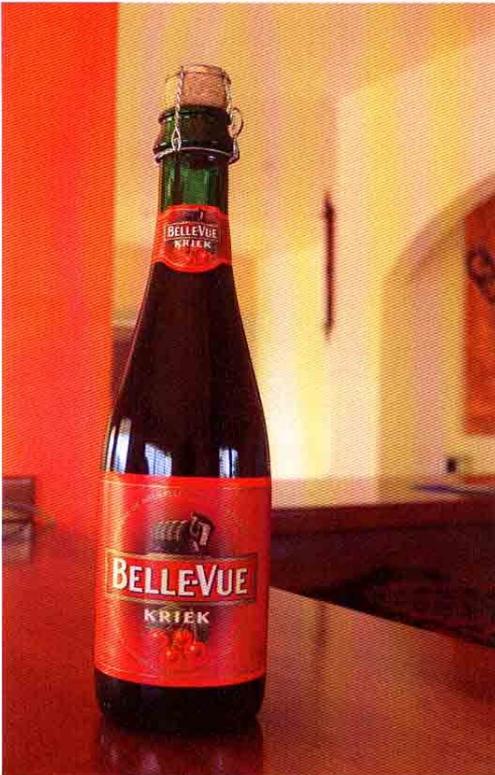


Kriek Bellevue

Groupe INBEN

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.

Matières premières:

- froment non malté (30%)
- malt d'orge
- houblon suranné
- édulcorant

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

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

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

Dégustation: - couleur: rouge ambré foncée
- odeur: fruit rouges, amande, note boisée et vanille
- goût: fruit rouge, amande, note boisée et vanillée renforcé par la douceur apporté par l'édulcorant.
- arrière-goût: acide acétique (vinaigre), fruits, amertume légère