OUDE KRIEK JART-ELLE

LAMBIEK FABRIEK

3.88 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.88** gemiddeld uit **687** beoordelingen



MEER OVER DIT BIER

De Lambiek Fabriek, een gerenommeerde brouwerij, presenteert trots hun Oude Kriek Jart-Elle, een bier dat het Europese GTS-label draagt. Dit label getuigt van de Gegarandeerde Traditionele Specialiteit van dit bier, een erkenning die alleen wordt toegekend aan producten die strikt volgens traditionele methoden worden vervaardigd. De Oude Kriek Jart-Elle is een ongefilterde blend van zelfgebrouwen lambieken, die spontaan zijn gefermenteerd en gerijpt op eikenhouten vaten. Het resultaat is een bier met een alcoholpercentage van 6,3% dat het hart van de meest veeleisende bierliefhebber zal veroveren.

De Oude Kriek Jart-Elle onderscheidt zich door zijn unieke maceratieproces met verse krieken gedurende 6 maanden. Deze techniek geeft het bier een opvallend kersenprofiel, waarbij de fruitige, zure, licht zoete en licht bittere smaken harmonieus samenkomen. Het resultaat is een bier dat zowel complex als evenwichtig is, met een smaakprofiel dat zowel de diepgang van de lambiek als de frisheid van de krieken benadrukt.

Dit bier is niet alleen een genot om te drinken, maar ook een uitstekende begeleider van verschillende gerechten. Het past uitstekend bij salades, kip en gevogelte, en witvis, waardoor het een veelzijdige keuze is voor zowel casual als verfijnde eetgelegenheden. Bieren van de Lambiek Fabriek, waaronder de Oude Kriek Jart-Elle, zijn te bestellen bij 'Bierbink'. Proef de traditie en vakmanschap die in elke slok van dit bijzondere bier te vinden zijn.

KLEUR	Rood
ALCOHOL %	6,3%
INHOUD	0,38 L
LAND	België
BIERSTIJL	Oude Kriek
SERVEER TEMP.	5 - 8 °C

SMAAKPROFIEL

Fruitig , Kersen , Licht bitter , Licht zoet , Zuur

GLASKEUZE

Oude Kriek Jart-Elle
Teku

HEERLIJK BIJ

Kip en gevogelte , Salades , Witvis