



Boon Oude Geuze

Belgia

Type: Øl, Surøl

Produsent: Brouwerij Boon



Produkt:

Geuze (eller gueuze på fransk) er altså en blanding av ung og gammel lambic (uten frukttilsetning), og Boon Oude Geuze har blitt et skikkelig skoleeksempel på denne spontangjærede ølstilen.

Produsent:

De første tegnene på dette bryggeriet, dateres tilbake til 1680, som et farm-bryggeri og destilleri i landsbyen Lembeek. I 1860 kjøpte Louis Paul bryggeriet for å kun brygge Lambic og Faro. Fra 1875, begynte han tapping av Geuze Lambic. I 1898 kjøpte Pierre Troch bryggeriet. Etter den økonomiske krisen i 1927, kom det deretter i hendene på Joseph de Vits. Hans sønn, Rene, er kjent for produksjonen av den myke og fine Geuze Lambic. I 1975 solgte han bryggeriet til Frank Boon.

Detaljert informasjon

Karakteristikk

Farge	Ølet er gyllent og uklart, med et enormt og varig hvitt skum
Duft	Herlig aroma av sure frukter, toner av krydder og hestestall
Smak	Smaken er fruktig, sur som den skal være, men ikke så ekstremt at vi snakker om eddik, litt snerpende. Ganske tørr. Kan minne om brut champagne

Analyse

Volum	37,5 cl
Alkohol	6,5 %

Passer til



Brie, Gouda og sveitsiske oster

Allergener: Byggmalt, Hvetemalt

Vectura nr	127434
EPD nr	2805489
Vinmonopol nr	9292202
Emballasje	flasker
Antall	12

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Mer informasjon; [klikk her](#)

Råstoff

Gjaer & bakterietype	Spontangjæret
IBU	7

Lagring	Overgjæret
----------------	------------
