



Vectura nr 136787
Emballasje flasker
Antall 12

Boon Geuze Mariage Parfait

Belgia

Type: Øl, Surøl

Produsent: Brouwerij Boon



Produkt:

Boon Geuze Mariage Parfait has an alcohol content of 8%. It consists of 95% mild lambic, aged at least three years and specially reserved for this purpose, and 5% young lambic. The latter provides the fermentable sugars and wild yeasts. After mixing in a vessel of 25,000 litres, the wort (unfermented mixture) is filtered and chilled. If we are bottling, we bring it back to fermentation temperature. The bottles are placed in a climate-controlled space for the secondary fermentation. This is followed by maturing at low temperature for at least 6 months. Want to know the bottling date? Simply subtract 20 years from the "best before" date!

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

Analyse

Volum 37,5 cl
Alkohol 8,0 %

Passer til



Brie, Gouda og sveitsiske oster

Allergener: Byggmalt, Hvetemalt

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

