

Brouwerij Van Honsebrouck - St.louis premium kriek 3,2 % alc. vol.

Brouwerij Van Honsebrouck
Oostrozebekestraat 43
8770 Ingelmunster

+32(0)51 33 51 60

www.vanhonsebrouck.be



St.louis premium kriek, er en kirsebærøl, (kriek er flamsk for kirsebær). Fremstillingen er baseret på, en traditionel geuze lambic. Dvs øl der er brygget med gæret med vildgær. En af de ældste øltyper fra Belgien. Den tilføres 25% frisk kirsebærsaft, af sorten Oblacinska, den bliver desuden, tilsat en hvis mængde sukker. Resultatet er en mørkerød øl, med en lyserød skumkrone. Da den har en meget lav alc.%, på kun 3,2, er det en øl der appelerer til alle aldre! (som de siger fra bryggeriet!) Den står sig rigtig godt, i selskab med ris a'la ment. Prøv det juleaften! Den har en syrelighed, samt en sødme, der kombineret med den en blid smag af mandler, gør den nærmeste genial til formålet!

Bryggeriet ligger i Belgien i Ingelmunster, ca. 100 km vest for Bruxelles. Er udover st. louis kriek, kendt for øl under navnet Kasteelbier, som er inspireret af de populære kloster øl.(Abbey ale's) Det er bliver idag drevet af 5. generation, Xavier Van Honsebrouck. Han overtog bryggeriet i 2009, og kort efter stod han for lanceringen af Cuvée du Château årgangs øl, som er en mørk øltype der er egnet til af lagre 10 år eller mere. Bryggeriet blev oprindeligt grundlagt i byen Werken, omkring 1845 af