

## Lindemans kriek ( Frugtlambic ) Alc.vol: 3,5%

Historien om Lindemans begynder i det attende århundrede, hvor det er en slægtsgård, med traditionelt landbrug og man har et lille bryggeri. Gården ejes på det tidspunkt af Frans Lindemans, han begynder at brygge kommercialt i 1811. Bryggeriet har stigende succes, men det er først i 1930, at man beslutter at droppe landbruget, og hellige sig bryggeriet alene. Og man begynder at brygge Kriek og Gueuze.

De producerede deres første Faro i 1978.

I 1979 blev Lindemans det første mærke i lambic, der exporteres til USA. I 2003 udvidede de produktionen til 8 millioner liter om året, og tilføjede en linie for 25 cl flasker, i 2007 udvidet igen, med, denne gang fordi man er kommet ind på det asiatiske marked især Kina

Lindemans eksportere også til Rusland men USA er stadig deres største udenlandske marked.

Virksomheden er stadig en familie selskab, og blev i mange år ledet af brødrene Nestor og Rene, før deres sønner, Dirk og Geert, tog over.

Lindemans Kriek er en frugtlambic tilsat kirsebær. Efter ca. 6 måneders lagring på egetræstønder tilsættes den unge Lambic friske kirsebær.

Frugtens sukkerindhold starter en ny gæring, der forløber over 8 til 12 måneder eller til kirsebærrene er helt nedbrudte. Efter gæringen filtreres øllet og umiddelbart inden krieken tappes, tilsættes den lidt frugtsaft for at starte flaskegæringen.

Lindemans Kriek er en ægte frugtøl og udmærker sig ved at have mere syrlighed end sødme, hvilket er et resultat af at den er Lambic baseret. Farven er nærmest mørk pink over i det røde, skummet er hvidt med et skær af øllets farve og den lette kulsyreudvikling giver øllet en flot mousserende effekt. Lindemans Kriek dufter herligt af friske kirsebær, og øllet har en skarp syrlig kirsebær smag. Øllet fornemmes blødt og ikke for sødt. Lindemans Kriek er en oplagt aperitif øl til sommerfesten eller som ledsager til frugtholdige desserter. Det er ligeledes en øl der kan anvendes i madlavningen f.eks. krieksorbet eller kriekgelé. Ligheden med champagne gør den naturligvis til et oplagt alternativ til champagnen Nytårsaften. Den skal serveres koldt i høje slanke glas eller Champagneglas.