



anthonymartin.be

ブルゴーニュ・デ・フランドル

古くからフランダース地方では、西ではレッドエール、東ではアウトブラインなどと呼ばれる酸味のある茶褐色のビールが作られてきました。

「ブルゴーニュ・デ・フランドル」は、もともと1911年に醸造所を持たないヴァン・ホートレーヴ一族が作ったブランドで、パルム醸造所のエールとティママン醸造所のランビックをブレンドして販売していました。

その後ヴェルハーグ醸造所を経て、1989年にティママン醸造所が引き継いでいます。

現在は、親会社のジョン・マーティン社が英国系であることから、スコッチエールをブレンドしていますが、アルコール度数はティママン醸造所が引き継いだ当時から徐々に下がり、2000年代中頃に現在の5%に落ち着きました。

香りはレッドエールの様な酸味と甘味が感じられ、味わいも甘く酸っぱく苦い風味です。ランビックをベースにブレンドしているためか、比較的柔らかな口当たりです。

フードペアリングは、単体で楽しむよりは、濃厚なソースを使用したフレンチやイタリアンとの相性が良いようです。

商品名	: ブルゴーニュ・デ・フランドル
原産国	: ベルギー
内容量	: 330ml
Alc.	: 5.0%
スタイル	: スペシャル・ランビック

