

TRADITION

Lambicus®

BLANCHE



ティママン・ブランシェ

オーク樽で8ヶ月寝かせたランビック（自然発酵のビール）にコリアンダーを加え、更に発酵を重ねたランビック。ベルギーでも10社しかないランビック醸造所の中でも唯一のホワイトビールでもあります。

泡立ちの少ない黄金色で、酵母菌による発酵臭とランビック特有の酸味が魅力的。シトラス（レモン）とオレンジピールで酸味と苦味を加えて整えてあるので飲み口はフルーティーで、カジュアルなシャンパンテイストとして特に女性に人気があります。単品でも楽しめますが、肉料理をはじめ揚げ物やスイーツなどと合わせてもそれぞれを引き立てます。

2006年には、ビアコンペティションにて銀賞を受賞しています。

なお近年、現存するランビック醸造所の中で最古であると自称しています。



商品名 : ティママン・ブランシェ
原産国 : ベルギー
内容量 : 375ml
Alc. : 4.5%
スタイル : ホワイト・ランビック

