

ベルギー独特のピアスタイルである「ランビック」の現存する生産者はわずか12醸造所。その中でも最古の歴史を有しているのがティママン醸造所です。酸味が際立つランビックを親しみやすい味わいと飲み切りやすいサイズで提供しています。

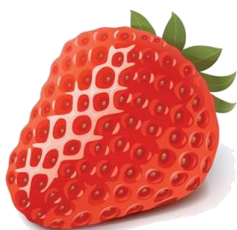
ベルギー独特のピアスタイルである「ランビック」の現存する生産者はわずか12醸造所。その中でも最古の歴史を有しているのがティママン醸造所です。酸味が際立つランビックを親しみやすい味わいと飲み切りやすいサイズで提供しています。

ティママン・ストロベリー **TIMMERMANS**
Strawberry

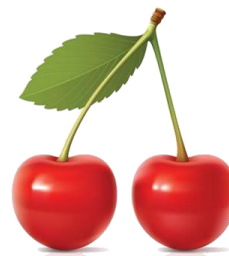
ティママン・クリーク **TIMMERMANS**
Kriek

数ヶ月オークの樽の中で寝かせ、そこにストロベリーの果汁を加えて更に6ヶ月間発酵させて作られています。ティママン社で人気のあるベリー系の最新作です。

数ヶ月オークの樽の中で寝かせ、そこにさくらんぼを漬け込んで更に6ヶ月間発酵させて作られているナチュラルなランビック。ランビック特有の繊細な酸味を感じ取れる一品です。



スタイル フルーツランビック
Alc. 4%
内容量 250ml
原産国 ベルギー



スタイル フルーツランビック
Alc. 4%
内容量 250ml
原産国 ベルギー

ティママン・フランボワーズ **TIMMERMANS**
Framboise

ティママン・ピーチ **TIMMERMANS**
Pêche

数ヶ月オークの樽の中で寝かせ、そこに木苺の果汁を加えて更に6ヶ月間発酵させて作られています。シャンパンのような洗練された淡いピンク色と程よい甘さが特長で、シリーズ中、一番人気です。

数ヶ月オークの樽の中で寝かせ、そこにピーチの果汁を加えて更に6ヶ月間発酵させて作られています。ピルスナーに似た黄金色で、甘さよりもビール感を感じられます。



スタイル フルーツランビック
Alc. 4%
内容量 250ml
原産国 ベルギー



スタイル フルーツランビック
Alc. 4%
内容量 250ml
原産国 ベルギー

