

BROUWERIJ - BRASSERIE

OMER VANDER GHINSTE

1892

Persbericht:
Brouwerij Omer Vander Ghinste lanceert “LeFort Sour Oaked”.

*Brouwerij Omer Vander Ghinste lanceert **LeFort Sour Oaked** (9,0% Alc.): een sublieme blend van LeFort en lambiek. Een heerlijke combinatie van fruitig, donker bier van hoge gisting en licht-zurig bier van spontane gisting, 18 maanden gerijpt op eikenhouten vaten.*

Brouwerij Omer Vander Ghinste is al 129 jaar bedreven in het brouwen en blenden van foederbier. Het was dan ook een logische stap om met deze jarenlange geperfectioneerde kennis en ervaring verder te experimenteren, met een heerlijke creatie als resultaat: LeFort Sour Oaked. LeFort Sour Oaked is een blend van LeFort (bier van hoge gisting) en lambiek (bier van spontane gisting dat 18 maanden werd gerijpt op eikenhouten vaten). Het bier heeft een fruitig karamel karakter met een licht zure droge toets.

De naam LeFort doet vast een belletje rinkelen. Dit donkerbruin bier heeft een licht geroosterde toets, afkomstig van de donkere gerstemout. De gekende LeFort-smaak neemt de bovenhand en is de basis van deze zorgvuldig gebalanceerde blend. LeFort beschikt over de perfecte complementaire eigenschappen om te blenden met foederbier. Dit foederbier, ook wel ‘lambiek’ genoemd, onderging een spontane gisting door wilde gisten in de Bellegemse buitenlucht en rijpte rustig in eikenhouten foeders gedurende 18 maanden.



Het complexe karakter van het donkere bier in combinatie met de lichtzurige frisse smaak van het foederbier brengt een sublieme blend van 9° tot stand die elke bierkenner moet geproefd hebben!

Foodpairing suggesties:

- Voorgerecht: Gegrilde Langoustines met kruidenolie
- Hoofdgerecht: Argentijnse Rib-Eye met Chimichurri en gekonfijte krielaardappeltjes
- Dessert: Chocolademousse van zwarte chocolade (min. 70 %) en rode vruchten zoals jeneverbessen, frambozen, ...

LeFort Sour Oaked is een Limited Edition bier dat in beperkte oplage afgevuld is in 75cl flessen. Er werden in totaal slechts 19.000 flessen gebrouwen.

Het bier is vanaf 27 januari beschikbaar bij Colruyt, Spar en Alvo en begin februari bij de betere drankenhandel en op de webshop van Brouwerij Omer Vander Ghinste: www.omershop.be

Voor meer info of fotomateriaal kan u terecht bij Nicolas Degryse, T: 0491 34 34 38 of marketing@omer.be