

TRADITION

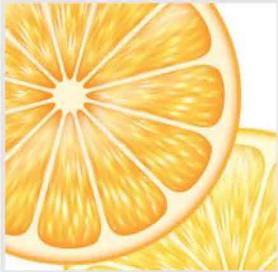
# Lambicus<sup>®</sup>

BLANCHE

ティイママン・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  
小麦とコリアンダーを加え、更に発酵を重ねたランビック。  
世界中でもベルギーに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、  
シャンパンテイストとして人気があります。  
単品でも楽しめますが、肉や魚料理をはじめ  
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。

ティイママン・ブランシェ  
内容量 : 375ml  
スタイル : ホワイトランビック  
アルコール度 : 4.5%

ランビックとは、自然に浮遊する野生酵母を発酵させる、  
ラガーでもエールでもないベルギーならではの伝統的な  
ビールです。  
現存する醸造所は、ブリュッセル西南部のゼナ川周辺地域  
に約10社のみ。  
発酵熟成期間1～2年を経て完成するその味わいは、強い  
乳酸臭と酸味が際立ちます。  
これに果実を漬け込むフルーツランビックも長い歴史があ  
りますが、近年ではこのランビックを模した“サワーエール”  
も世界的に人気です。

