

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。



ANNO **TIMMERMANS** 1702
"The World's Oldest Lambic Brewery"