

現存するランビック醸造所の中でも最古となる長い歴史を持つ
ティママン醸造所は、1702年に端を発します。
英国系のジョン・マーティン社の傘下に加わった現在では、
より親しみやすいランビック製造に取り組んでいます。



ティママン・フランボワーズ **TIMMERMANS**
ANNO 1702
Framboise

数ヶ月オークの樽の中で寝かせ、
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る。
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。
シリーズ中、一番人気です。



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

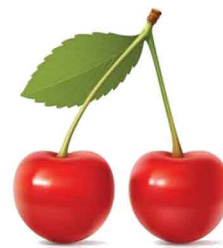


ベルギー独特のピアスタイルである「ランビック」の現存する生産者はわず
か12醸造所。その中でも最古の歴史を有しているのがティママン醸造所
です。酸味が際立つランビックを親しみやすい味わいと飲み切りやすいサイズ
で提供しています。

ティママン・クリーク



数ヶ月オークの樽の中で寝かせ、
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

ティママン・ピーチ



数ヶ月オークの樽の中で寝かせ、
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る。
ピルスナーに似た黄金色で、
甘さよりビール感が感じられます。



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

