



Belgium



Timmermans Kriek

ティママン・クリーク ¥

ベルギーの歴史ある醸造所「ティママン醸造所」で造られる、ランビックビール。ティママンクリークは、野生酵母による自然発酵のビールをオーク樽で数か月間寝かせ、さくらんぼを漬け込みさらに6ヶ月間発酵。他のクリー克蘭ビックよりチェリーの風味を全面に出さず仕上げているため、ランビック特有の繊細な酸味も感じる事が出来る。