



#### LINDEMANS

## Lindemans Kriek

### Lambic

|             |        |
|-------------|--------|
| MAHT ÜHIKUS | 0.75 L |
|-------------|--------|

|         |       |
|---------|-------|
| ALKOHOL | 3,5 % |
|---------|-------|

|               |    |
|---------------|----|
| ÜHIKUID PAKIS | 12 |
|---------------|----|

|                     |     |
|---------------------|-----|
| PAKENDI<br>KOGUMAHT | 9 L |
|---------------------|-----|

|        |            |
|--------|------------|
| PAKEND | klaaspudel |
|--------|------------|

|             |   |
|-------------|---|
| PANDIPAKEND | D |
|-------------|---|

|     |          |
|-----|----------|
| SKU | 71926451 |
|-----|----------|

|     |               |
|-----|---------------|
| EAN | 5411223010700 |
|-----|---------------|

|             |        |
|-------------|--------|
| PÄRITOLUMAA | Belgia |
|-------------|--------|

### Lindemans Kriek

Vähemalt üks aasta vaadis küpsenud lambic õlu on segatud värske ja magustamata kirsimahlaga. Segul lastakse käärida ja küpseda umbes 3 päeva ja seejärel pastöriseeritakse. Tulemuseks on meeldiva puuviljasse aroomi ja tumepunase tooniga värske lambic.

Maitseomadustelt puuviljane, värskete hapukirsside iseloomuga, särtsakas ja värske. Kehalt täidlane. Väga hea balanss hapu ja magusa vahel.

Serveerida temperatuuril 5-6 kraadi, soovitavalt Lindemansi enda tulip kujulisest pokaalist või punase veini pokaalist.

Toidusoovitused: juustudest kodujuustu toidud ja miks mitte mozzarella, kergemad salatid, liharoogadest pajaroad, kuhu on lisatud purustatud tomateid, punased pastad, kirsikastmes liharoad.



<https://gnestok.com/product/lindemans-kriek-3/>

SKANEERI ROHKEM TEABE JAOKS