



LIEFMANS GOUDENBAND

Liefmans Goudenband er en av de mest karakteristiske mørke ølene i verden. Ølet er gjæret i åpne kar og lagret i kjelleren i fire til 12 måneder. Deretter blandes eldre, lagret øl med yngre øl og gjæringsprosessen starter opp igjen. Dette ølet er perfekt for lagring og vil fortsette å utvikle seg i flasken.

Aromaer er karamell, eple, rabarbra, kirsebær og malt. Smaken inneholder hint av eple og kirsebær, kombinert med treaktige toner. Ettersmaken inneholder hint av nøtter og tørkede rosiner.

PASSER TIL

Dens milde syrlige smak matcher blåmuggost perfekt.

Bryggeri:	Liefmans Brouwerij / Duvel Moortgat	Vectura nr:	138604
Ølstil:	Surøl	Pris (eks mva):	43.27
Land:	Belgia	Til salg gjennom:	Vectura // Grossist
EPD nr:	4332185	Importør:	Strag AS
		Størrelse:	33 cl
		Ant. pr. kart:	24
		Alkohol:	8%



STRAG
GRUPPEN