

Belgian Kriek Пивной напиток Бельжиян Крик

Страна: Бельгия

Производитель: Lefebvre

Категория: эль, фильтрованный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 3,5%об.

Особенность: добавляется 15% кислого вишневого сока

Цвет: рубиновый

Аромат: деликатный, раскрывается освежающими солодовыми нотами и сочными тонами вишни.

Вкус: освежающий, сбалансированный, с легкой кислинкой, деликатной терпкостью и сбалансированной сладостью, и фруктовыми оттенками в послевкусии без горчинки.

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: сочетается с блюдами из белого мяса, мяса птицы, фуа-гра, тушеной говядиной, с творожными и голубыми сырами, и десертами.

Стиль: Пиво с фруктами и пряностями

Органолептика: В аромате и вкусе ощутимы ноты, ассоциируемые с заявленными фруктами и пряностями; однако нужно помнить, что некоторые ингредиенты обладают разными по интенсивности характеристиками. Базовый стиль пива должен быть отчетливо ощутимым.

Базовый стиль: Витбир (Бланш)

Органолептика: умеренные солодовые (сладковатые и бисквитные) и хмелевые (травянистые и пряные) тона в аромате, которые дополнены ощутимыми тонами цитрусов и кориандра. Горчинка от слабой до средней. Послевкусие выражается легкими оттенками цитрусов и пряностей, а также тонами солода (хлебными тонами), а также легкой кислотностью.

Технология: используется около 50% пшеницы, а также светлые виды ячменного и иногда овсяного солода. Характерно использование добавок – цедры цитрусов, кориандра и других пряностей и трав.



Пивоварня была основана в далеком 1876 году в деревне Кенаст, расположенной к югу от Брюсселя местным предпринимателем Жюль Жозе Лефёвром. Лефевр крайне удачно выбрал расположение своего предприятия: поблизости было несколько пабов, куда часто ходили рабочие-каменщики. Им так понравилось пиво Лефевра, что они разнесли славу о нем по окрестным деревням, и рынок сбыта значительно расширился.

В 1983 году семье Лефевр удалось получить лицензию от Аббатства Флорефф на изготовление пива по специальным монастырским рецептам. Год 1989-й отметился выходом пива “Student”, которое завоевало огромный успех и для экспортного рынка было переименовано в “Blanche de Bruxelles”. Последующие годы ознаменовались расширением ассортимента пивоварни. В 2002 году к ее управлению присоединился сын Филиппа и Анны — Поль. Он лично разработал линию фруктовых ламбиков. В 2005 году сестра Поля, Селин, усиливает правление Lefebvre, принимая на себя заботу о менеджменте и администрировании все еще семейной компании.