



Rodenbach Caractère Rouge

Rodenbach Caractère Rouge kehitettiin kahden Michelintähden keittiömestarin Viki Geunesin kanssa yhteistyössä.

Caractère Rouge kypsyy ensin kaksi vuotta tammitynnyreissä. Tämän jälkeen sen joukkoon sekoitetaan kirsikoita, vadelmia ja karpaloita ja olut kypsyy vielä niiden kanssa kuusi kuukautta. Tuloksena on erittäin huikea olut, jossa on voimakkaan viinimäinen luonne. Monimuotoinen, hedelmäisen marjaisa, tamminenkin, hapan, mutta raikkaan puhdas maultaan. Nautiskeluun ja ruokapöytään!

Tuotenumero:	PALMR04
Alkuperämaa:	Belgia
Tuoteryhmä:	Sour ale (Flaamilainen punainen/ruskea)
Pakkaustiedot:	6 x 75 cl plo
Alkoholiprosentti:	7 %
Valmistaja:	Rodenbach

Brouwerij Rodenbachin perusti vuonna 1836 Pedro Rodenbach yhdessä vaimonsa Regina Wautersin kanssa. Pian seurasi Eugène Rodenbach, joka tutki paljon mm. oluen viinikäymistä ("vinification") ja häntä saammekin kiittää Rodenbachin omintakeisesta ja huikeasta tyylistä valmistaa oluita. Panimolla on kaikkiaan 294 tammista kypsytystynnyriä, näistä osa on 150-vuotiaita ja yhä toiminnassa! PALM Breweries hankki Rodenbachin omistukseensa ja yhdessä flaamilaisen aluehallinnon kanssa suojelee ja säilyttää tämän ainutlaatuisen panimon kulttuuriperintöä. Ja oluita!

