



SVAMgroup



LAMBIC. CRAFTED BY WIND, BREWED THROUGH GENERATIONS



ANNO 1822
Lindemans
Lambic

VI generation of Lindemans

История пивоваров **семьи Lindemans** берет свое начало на старой ферме **Hof ter Kwade Wegen** – буквально «Ферма плохих дорог» с 1822 года

В деревне **Vlezenbeek**, на окраине **Брюсселя**, эта небольшая ферма обладает огромным преимуществом – исключительной микрофлорой

Воздух долины полон сотен характерных диких дрожжей, таких как **Brettanomyces Bruxellensis** и **Brettanomyces Lambicus**. Эти дрожжи уникальны, это богатство, которое делает ферму особенной

6 поколений семьи от фермеров-пивоваров до пивоваров сменяли друг друга в Hof ter Kwade Wegen, под их влиянием пивоварня стала ведущим производителем Lambic в мире



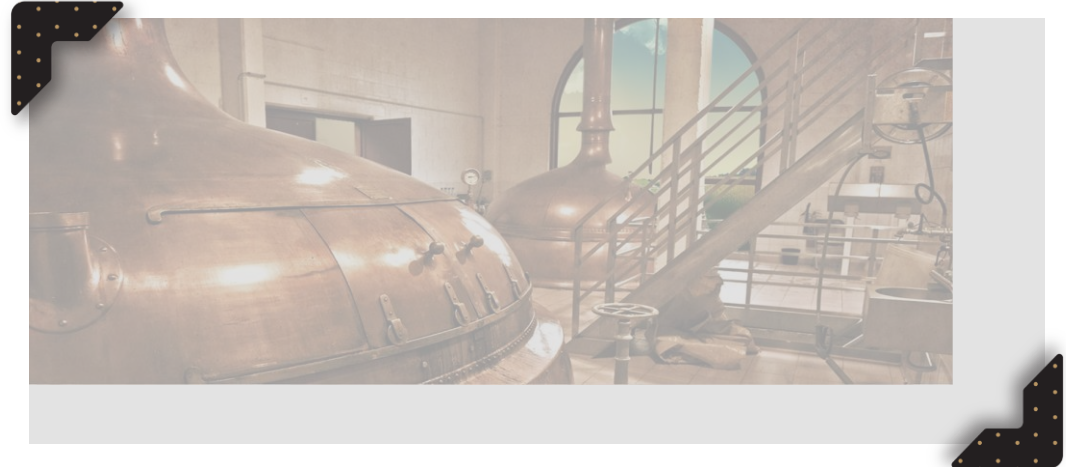
1-ое ПОКОЛЕНИЕ

1822

Joos Frans Lindemans женится на дочери пивовара
Françoise-Josine van der Smissen

1840

Помимо занятием фермерством и пивоварением
Joos Frans становится мэром Vlezenbeek



2-ое ПОКОЛЕНИЕ

1865

Управление семейным фермерским
пивоваренным заводом переходит к сыну семьи -
Joos Frans "Duke"

1869

Joos Frans "Duke" строит фермерский дом и
варочный цех, которые существуют до сих пор

3-е ПОКОЛЕНИЕ

1901

Theofiel младший из 9 детей, унаследовал от отца должность главы фермы-пивоварни

1920

Сельскохозяйственная деятельность фермы сокращается уступая место развитию пивоваренного завода



4-ое ПОКОЛЕНИЕ

1930

Theofiel передает бразды правления пивоваренным заводом своему одному из 4-х детей, Emiel

1940-1945

Во время Войны пивоварня производила всего по одному напитку в месяц



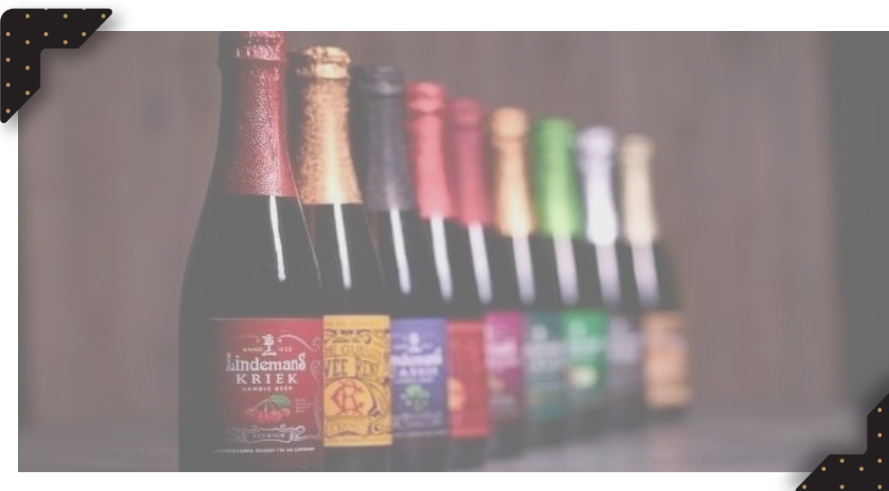
5-ое ПОКОЛЕНИЕ

1956

Полностью останавливается ферма. Пока братья René и Nestor учатся на пивоварню приглашается пивовар Triphon Antoons

1956

Братья René и Nestor варят первый Kriek традиционным способом



6-ое ПОКОЛЕНИЕ

2006

Управление пивоварней двоюродные братья Dirk и Geert берут на себя

2013

Увеличение мощностей пивоварни с целью удвоить пространство для созревания ламбика



VERSUS Battle

ЛАМБИКИ

ДРУГИЕ

ЛАМБИКИ

ДРУГИЕ



LINDEMANS KRIEK



2-3 °C

бут. 0,25л

кег (металл.) 25л



Внешний вид – насыщенно ярко красного цвета



Аромат – свежесобранная вишня, древесные ноты



Вкус – спелая кислая вишня



Еда – сыр: мягкие свежие, с ярким ароматом; тост с творогом и зеленью, террин, шоколадный кекс



Автор - Rene Lindemans; с 1979 года



ABV

3,5%

Plato°

14

Sour

3

Age of Lambic

1

LINDEMANS KRIEK 0,0%



2-3 °C

бут. 0,25л



Внешний вид – насыщенно ярко красного цвета



Аромат – свежесобранная вишня, древесные ноты



Вкус – спелая кислая вишня



Еда – сыр: мягкие свежие, с ярким ароматом; тост с творогом и зеленью, террин, шоколадный кекс



Автор - Rene Lindemans; с 1979 года

ABV

0,0%

Plato°

12

Sour

2,8

Age of Lambic

1

LINDEMANS Pecheresse



2-3 °C

бут. 0,25л



Внешний вид – слегка мутный, светло
ЗОЛОТОЙ



Аромат – свежие персики, сладкое варенье,
немного funky



Вкус – сладкий игристый персиковый сироп,
с легкой терпкостью



Еда – сыр: из козьего молока; нисуаз, утка
по-пекински, сладкая свинина, сорбет,
бельгийские вафли



Автор - Alice De Voghel; производится с 1987
года

ABV

2,5%

Plato°

14

Sour

2

Age of Lambic

1



LINDEMANS Framboise



2-3 °C

бут. 0,25л



Внешний вид – темно-малиновый с нежной розовой пеной



Аромат – ярко выраженный малиновый, сладкий



Вкус – малина с оттенками карамели



Еда – сыр: творожные; запеченная жирная рыба, утиная грудка, салат с цикорием, шоколадные торты



Автор - Victorine de Gens; производится с 1980 года



ABV

2,5%

Plato°

14

Sour

2

Age of Lambic

1

LINDEMANS Cassis



2-3 °C

бут. 0,25л



Внешний вид – пурпурно-красное с обильной сливочной розовой пеной



Аромат – черная смородина



Вкус – черная смородина, черные ягоды с цитрусовыми оттенками



Еда – сыр: мягкие свежие, из козьего молока, с ярким ароматом; салаты, жирное мясо, моллюски, шоколад, фруктовые десерты



Автор - Dirk Lindemans; производится с 1986 года

ABV

3,5%

Plato°

14

Sour

3

Age of Lambic

1



LINDEMANS Old Kriek Cuvée René



2-3 °C

бут. 0,375л



Внешний вид – рубиново-красный



Аромат – кислый, вишневый, легкая сладость



Вкус – вишневый с косточкой, кисло-сладкий, марципан



Еда – сыр: острый с голубой плесенью; кролик в вине, оленина в пряных травах



Автор - Emiel Lindemans; производится с 1961 года

ABV

7%

Plato°

14

Sour

5

Age of Lambic

3

LINDEMANS Old Gueuze Cuvée René



5 -10 °C

бут. 0,375л



Внешний вид – золотистый



Аромат – моченые яблоки, уксус, цитрусы



Вкус – многослойный, сладко-кислый, яблоко, цитрусы, бочка



Еда – сыр: острый с голубой плесенью; устрицы, мидии, рыба на гриле, виноград



Автор - Joos Frans Lindemans; производится с начала 20-го века

ABV

6%

Plato°

13,4

Sour

5

Age of Lambic

3



LINDEMANS Spontan Basil



5 -10 °C

бут. 0,75л



Внешний вид – золотистый



Аромат – травянистый, пряные травы, базилик, лимон, цитрусы



Вкус – кислый, терпкий, базилик, мята, цитрусовая цедра, уксусные ноты



Еда – сыр: пикантные в травах; оливки, тапас с хамоном и овощами



Автор - Geert Lindemans и Mikkell Borg Bjergsø; производится с 2015 года



ABV

5,5%

Plato°

13

Sour

5

Age of Lambic

3