

BIER VAN DE MAAND

SEPTEMBER

BROUWERIJ HAACHT OMMEGANG

Strogele Belgische tripel met een bloemige, kruidige smaak, een complexe bitterheid en een verfijnd citrusaroma.

Als je er op let, ontdek je 2 woorden: 'omme' (eromheen) en 'gang' (wandeling). Het is een veelgebruikte term voor stoeten, optochten en processies mét een feestelijk tintje. Van eentje in het bijzonder, de Ommegang van Brussel, is Brouwerij Haacht sinds meer dan 10 jaar een trouwe partner. De Ommegang van Brussel trekt jaarlijks kijklustigen van over heel de wereld: de blijde intrede van Keizer Karel met zijn gevolg in 1549 komt dan helemaal opnieuw tot leven.

Enkel een bier net zo 'apart' ontbrak nog... maar dan eentje om het hele jaar door van te genieten. Ommegang zag voor het eerst het levenslicht tijdens de Ommegang van Brussel in 2011. Door het groot aantal fans van het eerste uur is Ommegang sinds het voorjaar van 2012 een vaste waarde binnen het Keizer Karel assortiment. De Ommegang hergist op de fles wordt dus met de grootste zorg bereid en toont des te meer het vakmanschap van de brouwer. Hergisting op fles is een minutieus proces. De juiste hoeveelheid reïncultuurgist moet worden toegevoegd alvorens het bier gebotteld kan worden. Eenmaal gebotteld, worden de flessen gedurende een 2-tal weken opgeslagen in een warme kamer aan 22°C. Nadien geeft het bier pas zijn rijke smakenpallet prijs. Intense aroma's van bloemen, fruit en specerijen zijn het resultaat. De hergisting komt bovendien de houdbaarheid ten goede: ze zijn makkelijk tot 18 maanden houdbaar.

Net als bij wijn evolueert de smaak van een hergist bier verder en wordt hij ronder in de tijd. Om de smaakevolutie van Ommegang zelf te kunnen volgen hebben we op het rugetiket de botteldatum vermeld. Zo kan je zelf ontdekken wanneer, volgens jouw smaak, het bier tot zijn volle rijpheid is gekomen.

PUUR GENIETEN!

4 FLESSEN = GRATIS GLAS!



Aanbieding geldig tot en met 30 september of zolang de voorraad strekt. Prijswijzigingen voorbehouden.

