

Boon släpper unik Oude Geuze lagrad på 85 år gammalt fat

Brouwerij Boons fat nr 108 är ett 10.000 liter stort fat som är tillverkat 1935 och har tidigare tillhört ett bryggeri där det användes för att lagra öl med hög syrlighet. Den 14 juli släpper Boon en unik Oude Geuze som lagrats på det 85 år gamla fatet i 2 år och 7 månader. Fat 108 har nu monterats ned och Boon Oude Geuze VAT 108 bis blev den sista ölen som fick det gamla fatets unika karaktär. Endast 3000 flaskor har letat sig fram till Sverige och Systembolaget. Pris 109 kr, artikelnummer 1144103, 8%.



Fat nr 108 har tillhört Brouwerij Boon i 22 år och i februari 2019 bestämde sig Frank Boon för att montera ner det 85 år gamla fatet och ersätta det med ett nytt. Delarna från det gamla fatet kommer tjäna som reservdelar på bryggeriet.

Den 27 april 2016 bryggde man den lambic som i 2 år och 7 månader lagrats på det historiskt gamla fatet, nr 108. Efter tappning har den tillbringat mer än ett år på lagring i Brouwerij Boons lager och är nu redo att drickas.



Med en fermenteringsgrad på 89% så är denna öl mjuk och har en fin syrlig balans. Alkoholhalten ligger på 8%. Aromen är jämförbar med den första versionen, "VAT 108", som släpptes i september 2017. De vinliknande tonerna i denna Oude Geuze kombineras med en tydlig "gammal öl"-karaktär som ger en stark och robust smak med en flyktig syrlighet.

Bryggmästaren Frank Boon har i högsta grad varit delaktig i att ge det traditionella belgiska ölet sin nuvarande status. På Frank Boons initiativ togs 1995 en kvalitetsstämpling fram för att skydda traditionell geuze. Genom detta har skillnaden mellan traditionell geuze (en blandning av ung och en äldre lambic som vanligtvis legat på fat i 2-3 år) och filtrerad, kommersiellt bryggd geuze blivit tydligare för den breda ölpubliken. Detta blev även startskottet på en ny era för äkta lambic och geuze. Idag är efterfrågan på spontanjäst öl rekordstor och allt fler får upp ögonen för de sura godsakerna från Belgien. Termen "suröl" syftar på ölets syrliga smak som uppstår genom jäsnings tekniken, i det här fallet spontanjäsnings, och inkluderar flera olika ölstilar såsom geuze och kriek. Spontanjäsnings innebär att man inte tillsätter någon "kontrollerad jäst" utan istället jäser ölet med hjälp av de mikroorganismer som finns

naturligt i luften på bryggeriet. Detta tar betydligt längre tid och ger ett torrt, syrligt öl med vinös karaktär.

Oude Geuze Boon VAT 108 bis

Artikelnummer: 1144103

Alkoholhalt: 8%

Storlek: 375 ml

Pris: 109,00 kr

Släpps: 14 juli 2020