

- PERSBERICHT -

Brouwerij Omer Vander Ghinste pakt uit met exclusief bier op Zythos Bierfestival

*Op het Zythos Bierfestival in Leuven (22 en 23 april 2017) pakt Brouwerij Omer Vander Ghinste uit met een **uniek, eenmalig brouwsel: Cuvée Des Jacobins Prestige**. Dat is een **100% foederbier**, dat 18 maanden gerijpt heeft in eikenhouten vaten uit de Cognacregio (= foeders).*

Aan de basis ligt een bier van spontane gisting dat hiervoor speciaal gebrouwen werd. Het wort koelt een nacht af in het open koelschip in de brouwerijtoren en wordt daarna in de eikenhouten foeders gepompt, waar het 18 maanden kan gisten en rijpen. Cuvée Des Jacobins Prestige wordt **rechtstreeks van deze foeders** manueel afgevuld in vaten en behoudt op die manier zijn unieke karakteristieken.

Kwaliteitsverantwoordelijke Sam Quartier omschrijft de Cuvée Des Jacobins Prestige als een **fruitig, complex en lichtzurig bier** van spontane gisting. Het bevat een **alcoholvolume van 7,6%** en heeft een **mooië, amberkleurige schijn**.



De brouwerij heeft in haar gamma ook een 'Cuvée Des Jacobins', maar dat bier wordt gemaakt met een ander basisrecept. Bovendien heeft Cuvée Des Jacobins slechts een alcoholvolume van 5,5%. De Prestige is zachter en ronder van smaak, maar ook een stuk fruitiger.

De brouwerij, die dit jaar haar **125-jarig bestaan** viert, heeft het bier nooit eerder op de Belgische markt aangeboden. Het Zythos Bierfestival is een van de bekendste bierfestivals bij Belgische en buitenlandse bierkenners, dus is het ongetwijfeld de geschikte plaats om Cuvée Des Jacobins Prestige aan het publiek voor te stellen.

Wenst u meer info of fotomateriaal over dit bier, dan kan u terecht bij:
Nicolas Degryse - T: 056 23 51 71 - F: 056 22 76 83 - info@omer.be

Met vriendelijke groet

Nicolas Degryse
Marketing Manager

Bijlage: Foto Cuvée des Jacobins Prestige