

Een assemblage van zelfgebrouwen jonge en oude lambik van 1 tot 4 jaar, gerijpt op eiken vaten en hergist op fles. Meer granen geeft een stevigere lambik met meer alcohol, oftewel sterke lambik.

Un assemblage de lambics forts traditionnels âgés d'un à quatre ans. Bière vieillie en fûts de chêne et refermentée en bouteille. Plus de grains donne une bière plus forte avec plus d'alcool.



Gebrouwen en gebotteld door Brouwerij Kestemont

Brassée et mise en bouteille par la Brasserie Kestemont

Isabellastraat 16, 1703 Dilbeek



BE-BIO-02 EUROPESE LANDBOUW

[www.brouwerij-kestemont.be](http://www.brouwerij-kestemont.be)

INGRÉDIËNTEN: WATER · BIO GERSTEMOUT · BIO TARWE · BIO OVERIARSE HOP  
INGRÉDIËNTS: EAU · ORGE MALTÉ BIO · FROMENT BIO · HOUBLON SURANNÉ BIO



TENMINSTE HOUDBAAR TOT  
À CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT

