





Brewer rating: 100/100 - rateveer

Brouwerij 3 Fonteinen – традиционный производитель ламбиков и гёзов в третьем поколении. Расположенная в долине реки Сены, пивоварня продолжает сохранять уникальное наследие пивной культуры региона.

3 Fonteinen was founded in about 1887 as a café and geuzestekerij, a place where geuze is produced by blending old and new lambics, acquired from other breweries. The enterprise was bought by Gaston De Belder in 1953, who expanded it with a restaurant and left it to his sons Armand and Guido in 1982. In 1998, a brewery installation was bought. Apart from using its own lambic, 3 Fonteinen uses lambic made by Boon, Girardin and Lindemans for its geuze. 3 Fonteinen is one of the few remaining geuzestekerijen. The Mijol Club, a literary club, founded by Herman Teirlinck, used to convene in the café.

In May 2009, a faulty thermostat caused 3000 bottles to explode. The remaining overheated geuze was made into an eau de vie called "Armand's Spirit", the sales of which enough allowed the brewery to continue operations. In March 2013, after four years of interruption, Brewery 3 Fonteinen inaugurated its new brewing installation and is brewing its own lambic again. During the four year without its own installation 3 Fonteinen managed to keep its head above water by blending lambic that they bought from nearby lambic breweries like Boon and Girardin.



3 Fonteinen Geuze

Lambic Style – Gueuze TOP 50

6 % ABV

RateBeer ov/st: 100/86

Настоящий гез это бленд однолетнего, двухлетнего и трехлетнего ламбика, нефильтрованный и непастеризованный, выдержанный в бутылке минимум год после смешивания. Повторная ферментация в бутылке дает знаменитую «шипучесть» (???) шампанского. Для ламбика, который используется для приготовления, используется 60% ячменный солод и 40% несоложенной пшеницы, хмель и вода, производство методом спонтанной ферментации с дикими дрожжами и выдержка в дубовых бочках.

0,375 / 0,75



3 Fonteinen Kriek

Lambic Style – Fruit TOP 50

5 % ABV

RateBeer ov/st: 99/91

Kriek производится путем дозревания молодого ламбика с добавлением вишни. Этот процесс занимает от шести до восьми месяцев.

После розлива, бутылки еще минимум 4 месяца стоят в теплом помещении, происходит спонтанная ферментация в бутылке.

Вкус может отличаться от года к году.

В это пиво не добавляются никакие подсластители или вкусовые добавки, это делает вкус очень натуральным, а пиво отлично подходит для утоления жажды.

0,375 / 0,75

