

PRESS RELEASE



Een eerbetoon aan de Morpheus gist. Het begon allemaal 10 jaar geleden!

Lang voor de hype plaatsvond om nieuwe gistculturen te vinden, “ving” Marc De Keukeleire, beter bekend als “de Gistfluisteraar”, zijn Morpheus gist in de Auvergne streek (Frankrijk).



Met een enorme hoeveelheid geduld en passie selecteerde hij uit de wilde mix de beste gisten en een lacto. De Morpheus gistcultuur is Alvinne’s ideale partner geworden om bieren van gemengde gisting te produceren type Vlaams Oud Bruin. Vandaag worden alle bieren met de beroemde Morpheus gist gebrouwen, dus ook de niet-zure.

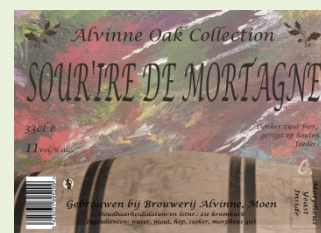
Alvinne staat bekend al een innovator. Het verbaast dan niet dat ze de Oud Vlaams Bruin stijl namen en begonnen experimenteren in alle mogelijke richtingen. Ze expandeerden het Oud Vlaams Bruin tot een eigen stijl en doopten het “Flemish Sour Ales” stijl. Aldus was de creativiteit niet meer beperkt door de oude stijl, en brouwden ze een wijd assortiment van bieren van gemengde gisting, geografisch komende uit de streek waar andere beroemde Belgische bieren van gemengde gisting hun oorsprong vonden.

Hun missie: de beste (houtgerijpte) zure (fruit)bieren brouwen in de wereld, met gebruik van de techniek van de gemengde gisting. Vandaag kunnen we vieren dat de Morpheus saga 10 jaar geleden begon. Kan dat beter plaatsvinden dan met de creatie van een nieuw, iconisch bier? Het luistert naar de naam Sour’ire De Mortagne (“sourire” is Frans voor “glimlach”). En een glimlach krijg je zeker bij het degusteren van dit unieke bier!



Sour’ire de Mortagne

Stijl:	Flemish Sour Ale, zure quad
Alc vol%:	11
Kleur:	licht bruin
EBU:	10
Inhoud:	33cl fles



Smaak: perfect evenwicht tussen zuur, zoet, alcohol en fijne aroma’s van hazelnoot en abrikoos

De Sour’ire de Mortagne rijpt op prachtige houten foeders bij Alvinne

Info: www.alvinne.be – info@alvinne.be