



UNIEK BIER MET WHISKY-AROMA'S

DINANT, 16 MAART 2017 Leffe introduceert *Caractère by Leffe*; een uniek bier dat 4 weken lang gematureerd werd met houtsnippers die in Schotse whisky werden gedrenkt. Het resultaat is een stevig bier met onmiskenbare toetsen van whisky en eik tegen de achtergrond van de typische, fruitige Leffe gist. *Caractère by Leffe* zal slechts in zeer beperkte oplage beschikbaar zijn.

INNOVERENDE MEESTERBROUWERS

Het verhaal van *Caractère by Leffe* is er één van nieuwsgierige en innoverende brouwers die voortdurend blijven zoeken naar unieke en verrassende combinaties van smaken en aroma's. Deze zoektocht resulteerde in een complexe maar bijzonder aangename smaakervaring waarvoor de Leffe meesterbrouwers werkelijk al hun expertise en kennis hebben aangewend. Het vinden van een goed evenwicht tussen de uitzonderlijke aroma's vergt bijzonder veel tijd en vakmanschap. De combinatie van al deze factoren maakt van *Caractère by Leffe* een uniek bier dat al uw zintuigen zal aanspreken.

“De Caractère is in alle opzichten een erg interessant bier”, zegt **Michael Dresel, Brouwmeester Caractère by Leffe.** *“Niet alleen het maken ervan, wat een aanzienlijke uitdaging vormde en waarvoor we echt wel al onze kennis en ervaring hebben moeten aanwenden, maar ook de toekomst ervan. We zijn namelijk erg benieuwd op welke manier het bier zich zal ontwikkelen in de fles en op welk moment hij op zijn top zal zijn. De Caractère heeft wat dat betreft beslist zijn naam niet gestolen.”*

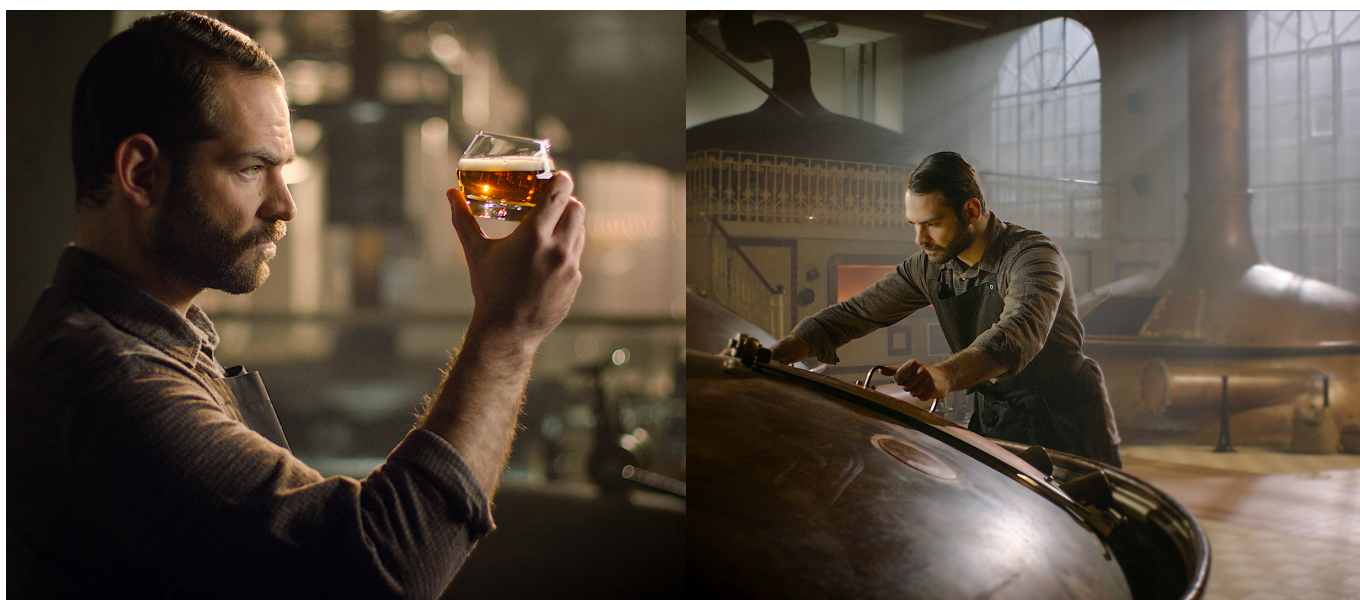
HET BROUWPROCES

De meesterbrouwers gingen eerst op zoek naar een solide basis. Hiervoor brouwden ze een bier op basis van de unieke Leffe gist die perfect aansluit bij de aroma's van eik en whisky. Vervolgens drenkten ze snippers van eikenhout in drie jaar oude Schotse whisky. Nadat de houtsnippers alle aroma's van de whisky

hadden geabsorbeerd, werden ze gedroogd en aan het bier toegevoegd om het verder te laten rijpen. Met vallen en opstaan ontdekten ze dat de houtsnippers 2 weken tijd nodig hebben om de whisky-aroma's door te geven aan het bier, maar dat de houttoetsen pas op hun best zijn na 4 weken contact met het bier. Dit geraffineerde brouwproces nam veel tijd in beslag en er werd maar één batch gebrouwen waardoor slechts een beperkt aantal (50.000) flessen Caractère by Leffe beschikbaar zullen zijn. Dat maakt van Caractère by Leffe dus à priori een exclusief product.

DE SMAAK

De meesterbrouwers wilden het smaakpalet kost wat kost verruimen. Dit resulteerde in een uniek degustatiebier dat op tal van manieren verrast. Caractère heeft een stevige body met krachtige en tegelijk gesofistikeerde toetsen van whisky en eikenhout, van gemiddeld tot uitgesproken bitter, met delicate noten van kruidnagel en vanille afkomstig van de typische Leffe gist en een subtiele toets van gedroogd fruit zoals rozijnen en vijgen. Caractère by Leffe komt het best tot zijn recht geserveerd op een temperatuur tussen 6 en 8 graden Celcius. Deze temperatuur laat alle aroma's vrijkomen voor een optimale smaakervaring. Caractère by Leffe is zonder enige twijfel een exclusief en complex bier waarvoor u best de tijd neemt om er ten volle van te genieten. Het bier laat zich perfect smaken als degustatiebier of als gezelschap bij een exquise maaltijd.



VOOR DE LIEFHEBBERS

Arnaud Hanset, Marketing Directeur AB InBev: *“Met Caractère by Leffe realiseren we vandaag een idee dat al een heel aantal jaren op de tafel lag, namelijk onze karakteristieke Leffe gist combineren met een al even karaktervolle Schotse whisky en eikenhout. We wisten dat het een geslaagd huwelijk zou zijn, maar de weg ernaartoe was er een met vallen en opstaan. De natuur laat zich dan ook niet makkelijk dwingen. Met Caractère by Leffe hebben we een heel spannend bier gecreëerd dat de liefhebbers ongetwijfeld zal kunnen bekoren.”*

Caractère by Leffe bevat 9% alcohol en is enkel beschikbaar in glazen flessen van 50 cl. Deze exclusieve Leffe zal vanaf mei 2017 beschikbaar zijn in een beperkt aantal supermarkten aan 18 euro per fles en zal ook in een honderdtal horecazaken worden geschonken.

PERSCONTACTEN

Pravda Pressroom: T. 03 231 31 51 | tom@pravdapressroom.com | *visuals:* bit.ly/pravdapressroom

AB InBev: Korneel Warlop: T. 0475 92 22 40 | Korneel.Warlop@ab-inbev.com | *visuals:* leffe.ab-inbev.be