

ZEEUWS TARWE BIER IN ZEELAND GEBROUWEN

VERMEERSEN - BROUWER VAN ZEEUWS BIER SINDS 1821



LUCTOR & EMERGO TARWE BLOND

Luctor & Emergo Blond is een bovengistend Blond -of Golden Ale met een fruitig, licht gehopt karakter. Dit bier laat het Zeeuwse gevoel echt bij je binnenkomen. Zeeuwse tarwe speelt een hoofdrol.

Alcohol: 6 %



LUCTOR & EMERGO ZEEUWS DUBBEL

Luctor & Emergo Dubbel is een bovengistend bier, gebrouwen met Zeeuwse Tarwe, Caramel -en Roostmout waardoor het een donker rode keur heeft en een toast-achtige smaak met lichte rozijn tonen.

Alcohol: 6 %



LUCTOR & EMERGO TARWE TRIPEL

Luctor & Emergo Tripel is een vol blond hoge gistings-bier met een hoppy bite. Het bier geeft een verwarmende gloed over de tong en de licht kruidig fenole geur maken het bier tot een perfect uitgebalanceerd geheel.

Alcohol: 8,5 %

Vermeersen is bekend en geliefd om z'n natuurlijke, ongecompliceerde bieren die in Zeeland uit Zeeuwse mout gebrouwen worden.

Vermeersen is geen hip marketing concept maar een eeuwen oud familie bedrijf waarin de liefde voor oprecht gebrouwen bier onvoorwaardelijk is.



BIERBROUWERIJ
VERMEERSEN



LUCTOR & EMERGO ZEEUWS WEIZEN

Luctor & Emergo Weizen is de lokale variant van de Beierse klassieker die zich kenmerkt doordat meer dan de helft van de storting uit tarwe bestaat. De typische smaak wordt door een Duitse giststam bepaald die de schijn wekt dat er kruiden zijn toegevoegd.

Alcohol: 6 %



LUCTOR & EMERGO ZEEUWS IPA

Luctor & Emergo Zeeuws IPA is de lokale versie van het van oorsprong Engelse India Pale Ale. Het is in lijn met de principes van brouwerij Vermeersen gebrouwen; op de eerste plaats moet het bier smakelijk en in balans zijn, bij voorkeur zonder al te veel exotische ingrediënten. De brouwer heeft het vertrouwen dat de gist, nadat het voldoende rust gegund is, de subtiele smaken ontwikkelt die het bier bijzonder maken

Alcohol: 6 %



www.vermeersen.com