



Leffe Lentebier : de afspraak voor een fris en intens aperitiefmoment is terug!

Wat is er aangenamer dan het seizoen van de eerste terrasjesaperitieven te vieren met een bier met die typische unieke lentesmaak? Na het overdonderend succes van vorig jaar, is Leffe terug met een seizoensbier dat tegelijk verfrissend en karaktervol is en alle bierliefhebbers opnieuw verrast: Leffe Lentebier, met zijn fruitige smaak, delicaat parfum, gekruid met kruidnagel en vanille, in combinatie met een vleugje caramel. Het bier heeft een licht zoete smaak, zijn bitterheid is zuiver, maar evenwichtig. Leffe Lentebier heeft een alcoholpercentage van 6,6%, is smeug en oranje-rood van kleur. Dit bier heeft alles in zijn mars om al je zintuigen te prikkelen. De terugkeer van de mooie dagen is nu een feit, laat de magie haar werk dus doen !



Leffe Lentebier wordt gebrouwen met respect voor de eeuwenoude traditie van de Abdij van Leffe, is herkenbaar aan zijn rode kleur met roestkleurige toetsen en heeft een delicate fruitige en geraffineerde smaak. Dit authentieke seizoensbier wordt slechts in een beperkte hoeveelheid gebrouwen en is ook dit jaar terug op de markt om de terugkeer van de mooie lentedagen in te luiden.

Zijn licht en elegante smaak geeft het gehemelte een verfrissende sensatie en de volheid aan smaken herinnert eraan dat het gaat om een abdijbier dat gebrouwen wordt volgens de traditie. Het bier wordt thuis gedegusteerd of op een terrasje, en, waarom niet, in combinatie met seizoensgroenten: asperges, erwten, aardappelen, of nog bij lamsvlees.

*Leffe Lentebier is beschikbaar tot juni 2012 in de meeste grootwarenhuizen in België en wordt verkocht in een verpakking van 6 x 33 cl flesjes. De aanbevolen verkoopprijs is 5,61€.
Leffe Lentebier is eveneens te verkrijgen bij de drankenhandel en op vat in de horeca.*

Over Leffe

Leffe is één van de oudste Belgische abdijbieren, met wortels die teruggaan tot 1240. Het is een authentiek Belgisch degustatiebier, dat tot vandaag de dag gebrouwen wordt met respect voor zijn diepgewortelde traditie. De specifieke mengeling van ingrediënten als mout, maïs en hop, creëert een rijke, volmondige en toegankelijke smaak die van Leffe het degustatiebier bij uitstek maakt. Met zijn uitgesproken karakter, is het ook een bier waar steeds meer mensen van genieten bij het aperitief.

De bieren van de Leffe-familie zijn rijke en volle bieren. Ze worden gebrouwen met ingrediënten van de hoogste kwaliteit en bieden een recept voor de aangename momenten in het leven, waarvan mensen samen genieten.

Leffe wordt vandaag gedeeld en gesmaakt door consumenten in meer dan 60 landen over de hele wereld. In België is Leffe marktleider in het segment van de abdijbieren.

Voor meer informatie

InBev Belgium:

- Karen Couck – 016 27 53 43 – karen.couck@ab-inbev.com
- Natacha Schepkens – 016 27 67 53 – natacha.schepkens@ab-inbev.com