



Leffe Bruin behaalt goud op de World Beer Cup Awards

Leffe Bruin als winnaar verkozen in de categorie 'Belgian Style Dubbel'

Een internationaal samengesteld panel van bierkenners bekroonde Leffe Bruin als beste bier in de categorie 'Belgian Style Dubbel' tijdens de prestigieuze World Beer Cup. De World Beer Cup is ontstaan in 1996 als erkenning voor de kunst en de kennis van het bierbrouwen. De volle, lichtzoete smaak van Leffe Bruin kon de jury dusdanig bekoren en sleepte een gouden medaille in de wacht. Aan deze editie namen 799 brouwerijen deel uit 54 landen. 3921 bieren werden ingezonden in de 95 verschillende biercategorieën.

Over de World Beer Cup

De internationale World Beer Cup is ontstaan in 1996 als erkenning voor de kunst en de kennis van het bierbrouwen. De wedstrijd zet het internationaal brouwmeesterschap in de kijker en zorgt ervoor dat consumenten op de hoogte blijven van de verschillende biersoorten en -smaken. Om de twee jaar, bekroont een gekwalificeerd professioneel panel van bierkenners de top 3 van de bieren in de 95 categorieën met gouden, zilveren en bronzen awards. De World Beer Cup, ook wel de 'Olympische Spelen van het bier' genoemd, is de meest prestigieuze bierwedstrijd ter wereld. De Europese prijsuitreiking vond gisteren plaats in het Duitse Nuremberg.

De authentieke smaak van Leffe Bruin

Leffe Bruin is een authentiek abdijbier dat nog steeds wordt gebrouwen met respect voor de eeuwenoude brouwerstraditie die haar oorsprong vond in de abdij van Leffe. Hij heeft een delicate smaak van vanille en kruidnagel en het volle aroma van toffee en karamel. Zijn diepe, herfstbruine kleur dankt hij aan de donkergebrande mout. Met zijn volle, lichtzoete smaak wist Leffe Bruin dit jaar de jury van de World Beer Cup te bekoren en behaalde zo een gouden medaille in de categorie 'Belgian Style Dubbel'. Leffe Blond behaalde zilver in de categorie 'Belgian-Style Blonde Ale'.

Deze bekroning ligt in het verlengde van het succesverhaal van Leffe, één van de multi-landen merken van AB InBev. Leffe is een bier dat in meer dan 60 landen op de markt is en zo de Belgische biertraditie in het buitenland alle eer aandoet. Als speciaalbier is Leffe het meest populaire in zijn categorie in thuisland België, maar ook in de ons omringende buurlanden is Leffe aan een sterke opmars bezig, zo bijvoorbeeld in Frankrijk.

Leffe is een bier met een sterke traditie, dat echter ook openstaat voor innovatie. Zo werd in 2006 Leffe 9° met succes gelanceerd, en recenter werden ook Leffe Ruby en Leffe Kerstbier geïntroduceerd. De kroon op het werk van de meesterbrouwers van Leffe is de lancering van Leffe Royale eerder deze maand.

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, maar toegankelijke smaak die van Leffe het degustatiebier bij uitstek maakt. Met zijn uitgesproken en fris 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 moeten 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.

De Leffe-variëteiten

Leffe Blond (6,6%) heeft een volle, fruitige smaak met een aroma van sinaasappel en kruidnagel. Dit blonde abdijbier heeft een krachtige afdrank en een pittige ondertoon. Ingrediënten als bleekmout, maïs, water, hop en gist geven een mooie gouden kleur aan het bier.

Leffe 9° (9%) heeft een krachtige, volle smaak met een evenwichtig samenspel van fruitigheid en bitterheid (kruidnagel, vanille), afgerond door een licht gerookte toets. Ingrediënten als bleekmout, maïs, water, hop en gist geven het bier een diepgouden kleur.

Leffe Bruin (6,5%) is iets robuuster van smaak met een krachtige en robijnrode, lichtbruine kleur. Door de gebrande mout krijgt het zijn rijke aroma en typische karamelsmaak.

Leffe Tripel (8,5%) is een troebel en ongefilterd bier dat een tweede gisting ondergaat op de fles.

Leffe Kerstbier (6,6%) is een uniek, warm amberkleurig kerstbier dat een aloude brouwerstraditie voortzet. Enkel de beste gerst en hop wordt bewaard om eenmaal per jaar dit fruitige en kruidige karakterbier te brouwen.

Leffe Radieuse (8,2%) heeft een krachtige, zeer complexe smaak met een lange afdrank. In dit bier zit het meeste hop van alle Leffe-bieren. Het heeft een diepbruine, bijna roestige kleur.

Leffe Ruby (5%) is een fruitige variant met een mengeling van rode vruchten, die zich in het bijzonder laat smaken bij het aperitief.

Leffe Royale (7,5%) is een superieur goudblond bier met een intense en complexe smaak. De zorgvuldig uitgekozen hopsoorten zorgen voor een perfecte balans tussen zoet en bitter. Het bevat toetsen van kruidnagel en vanille, een aroma van banaan en subtiele noties van geranium en citrusvruchten.

Voor meer informatie

InBev Belgium:

Karen Couck – 016 27 53 43 of 0479 92 46 43 – karen.couck@ab-inbev.com

Natacha Schepkens – 016 27 53 43 of 0479 92 46 43 – natacha.schepkens@ab-inbev.com