



MusLukt®

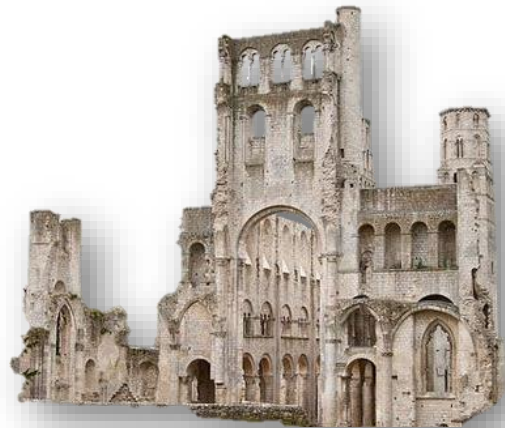
tripel GOLD



De mythe van MusLukt® tripel GOLD

Ongeveer 70 km ten oosten van Le Havre stond al in de zevende eeuw het Benedictijnen klooster van Jumièges. Na het rumoer van de tachtigjarige oorlog (1337 tot 1453) leefde in het toenmalige Frankrijk het kloosterleven weer op. De abdij lag op een steenworp van de Seine, die in Le Havre uitmondt, en iets ten zuiden van het klooster lag een meer. Zowel het water van de rivier als uit het meertje waren vaak vervuild. Daarom brouwden de monniken op bescheiden wijze hun eigen bier als alternatief voor drinkwater. Het eeuwenoude recept is op miraculeuze bewaard gebleven en is de leidraad geweest voor de ingrediënten van MusLukt® tripel GOLD.

De abdij van Jumièges staat vandaag de dag bekend als de grootste en belangrijkste van de Normandische abdijen. Het werd na een bloeiperiode geplunderd door de Hugenoten, en heeft daarna als klooster nooit meer een grote rol gespeeld. Na de Revolutie werden de belangrijkste gebouwen deels afgebroken. Maar toch is wat overeind is gebleven indrukwekkend om te zien, met name de muren van de grote abdijkerk...



Culinair

Leny Franken en Leo Klein

'MusLukt' is een bronzen vogel ontworpen door Leny Franken van atelier L2 art+design.

Een fantasievogel met het onzin-woord MusLukt als perfecte naam voor deze unieke sculptuur...

De MusLukt mag terecht het boegbeeld van atelier L2 worden genoemd. Met veel plezier en vooral met passie werkt Leny Franken als beeldend kunstenaar aan haar collectie die inmiddels in ruim vijftien galeries in Zwitserland, België, Duitsland en Nederland permanent te zien is.

Haar partner Leo Klein liet zich inspireren door de MusLukt en bedacht het concept voor het 'vloei**bare** brons', het MusLukt® craftbeer.

Met liefde voor het vakmanschap brouwde AMBRASS brouwerij uit Sittard,

het eerste MusLukt® craftbeer 5.5%, dat het begrip 'vloei**baar** brons' alle eer aan doet...

Op 24 maart 2017 werd in deze Sittardse stadsbrouwerij de éérste MusLukt *bottle2share* geopend.

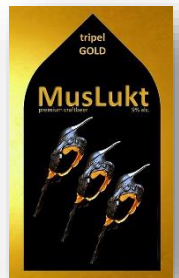
Vrienden en bekenden reageerden enthousiast op de unieke 'bite' van het MusLukt craftbeer.

De meest gehoorde opmerking: 'De smaak van een abdijbier' inspireerde Leo Klein om in de eeuwenoude geschiedenis van de recepturen te duiken en in zee te gaan met een authentieke Belgische bierbrouwer. De brouwers van Grain d'Orge in het Belgische Hombourg gingen met veel passie aan de slag. Na twee proefsessies werd de ultieme volle smaak gevonden en kon het MusLukt® tripel GOLD 9% worden gebrouwen.



MusLukt®

tripel GOLD



Tips en weetjes over MusLukt® tripel GOLD



- ✓ de ideale drinktemperatuur ligt tussen 5 en 8 graden bij de flessen

- ✓ de ideale tap-temperatuur aan de kraan is 4 graden



- ✓ na transport 24 uur laten rusten

MusLukt® tripel GOLD

Verkrijgbaar in

- ✓ het gezellig buikje van 33cl
- ✓ de stoere bottle2share van 75cl
- ✓ en van de tap in vaatjes van 20 liter

MusLukt® tripel GOLD uit de 'artistieke keuken' van atelier L2 art+design, een krachtige explosie van hop met de kleur van vloeibaar brons met een verrassend lange aromatische afdrank...

MusLukt® tripel GOLD is hét culinaire maatje en past uitstekend bij hartige hapjes, oude kazen en een handvol noten, op de stoep, terras en in de tuin maar vooral in goed gezelschap...

Coming soon...



Bier Experience...

een avondvullend programma met

- ✓ verrassende craftbeers uit de regio
- ✓ vergezeld door culinaire hoogstandjes...

MusLukt® tripel GOLD
is een concept van
atelier L2 art+design vof
www.atelier-L2.eu
info@atelier-L2.eu
+31 6 138 37 211