



OPPERBOCK LEEHWATER

★★★★★ 3.42 / 5

Dit biertje heeft op Untappd een 3.42 gemiddeld uit 4.546 beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Opperbock van Brouwerij Leeghwater is een heerlijk bockbier dat met zorg is gebrouwen. Dit donkerbruine bier is gemaakt van een combinatie van rogge-, gerst- en tarwemout, wat zorgt voor een rijke en volle smaak. De toevoeging van karamel en zoethout geeft het bier een verrassende twist.

Met een alcoholpercentage van 6,3% is Opperbock een bier om rustig van te genieten. Het heeft een licht bittere afdronk die perfect in balans is met de zoete en karamelachtige tonen. Dit bier is een echte favoriet voor de liefhebbers van bockbieren.

Opperbock past goed bij verschillende gerechten. Het is heerlijk in combinatie met vleesgerechten, pittige en beleggen kazen en gekruide gerechten. Maar ook bij zoete desserts komt dit bier goed tot zijn recht. Serveer Opperbock in een tulpglas op een temperatuur van 5 - 8 °C voor de beste smaakbeleving.

Wil je zelf genieten van dit smaakvolle bockbier? Bestel Opperbock bij ons, 'BierBink', en ontdek waarom dit bier zo geliefd is onder bierliefhebbers. Proost!



KLEUR

Donkerbruin

ALCOHOL %

6,3%

INHOUD

0,33 L

LAND

Nederland

BIERSTIJL

Bock

SERVEER TEMP.

5 - 8 °C



SMAAKPROFIEL

Karamel , Zoethout



GLASKEUZE

Tulpglas



IBU

Dit bier heeft een IBU van 25



HEERLIJK BIJ

Gekruide gerechten , Pittige en beleggen kazen , Vleesgerechten , Zoete desserts

