



AUBEL DOUBLE BRASSERIE GRAIN D'ORGE

★★★★★ 3.19 / 5

Dit bier heeft op Untappd een 3.19 gemiddeld uit 3.743 beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

De Aubel Dubbel van Brasserie Grain d'Orge is een bijzonder bier dat zich kenmerkt door een verleidelijke rondheid in smaak. Deze ronde smaak is te danken aan de toevoeging van drie soorten karamel mouten tijdens het brouwproces. Het resultaat is een bier met een aangenaam zoet boeket, dat een heerlijke finale smaak van zoethout en anijs onthult. Met een alcoholpercentage van 6,1% is de Aubel Dubbel een bier dat zowel de ervaren bierliefhebber als de beginnende genieter zal bekoren.

Dit bier is een ware traktatie bij diverse gerechten. Zo is de Aubel Dubbel een perfecte begeleider bij pittige en belegen kazen, waarbij het zoete boeket prachtig contrasteert met het zoutige van de kaas. Ook bij vette vis komt de smaak van dit bier goed tot zijn recht, waarbij de zoetheid van de mouten harmonieert met de rijkheid van de vis. Gekruide gerechten krijgen een extra dimensie met dit bier, en zelfs zoete desserts kunnen perfect gecombineerd worden met de Aubel Dubbel.

Brasserie Grain d'Orge staat bekend om hun kwaliteitsbieren en de Aubel Dubbel is hierop geen uitzondering. Dit bier, met zijn licht zoete smaakprofiel en hints van zoethout en anijs, is een ware traktatie voor de smaakpapillen. Het is met recht een bier dat een plek verdient in de selectie van elke bierliefhebber. En het goede nieuws? De bieren van deze brouwerij zijn te bestellen bij 'Bierbink', dus aarzel niet en ontdek de unieke smaak van de Aubel Dubbel.



KLEUR	Bruin
ALCOHOL %	6,1%
INHOUD	0,33 L
LAND	België
BIERSTIJL	Dubbel
SERVEER TEMP.	5 - 8 °C

 **SMAAKPROFIEL**
Anijs , Licht zoet , Zoethout

 **GLASKEUZE**
Kelkglas

 **IBU**
Dit bier heeft een IBU van 10

 **HEERLIJK BIJ**
Gekruide gerechten , Pittige en belegen kazen ,
Vette vis , Zoete desserts

