LA CORNE DU BOIS DES PENDUS TRIPLE

BRASSERIE DES LÉGENDES

3.64 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.64** gemiddeld uit **62.252** beoordelingen



KLEUR	Goud
ALCOHOL %	10,0%
INHOUD	0,33 L
LAND	België
BIERSTIJL	Tripel
SERVEER TEMP.	11 - 14 °C

MEER OVER DIT BIER

De La Corne du Bois des Pendus Triple, afkomstig van de gerenommeerde Brasserie Des Legendes, is een indrukwekkend blond bier met een alcoholpercentage van 10%. Deze Tripel wordt gekenmerkt door zijn sprankelende blond-koperkleurige uiterlijk en een rijke, dikke witte schuimkraag. Het is een bier dat niet alleen de zintuigen prikkelt, maar ook een verhaal vertelt met elke slok.

Bij het ruiken van dit bier worden de hoparoma's direct opgemerkt. Deze worden echter op harmonieuze wijze gecombineerd met subtiele tonen van honing en kruiden, die de complexiteit en diepte van het bier verder verrijken. Het smaakprofiel is even boeiend als het aroma, met een duidelijke aanwezigheid van hop, aangevuld met een kruidige ondertoon en een verrassende hint van mango. Deze combinatie zorgt voor een uitgebalanceerd palet dat zowel verfrissend als verwarmend is.

Dit bier is een ware traktatie voor de smaakpapillen en past perfect bij een breed scala aan gerechten. Van vleesgerechten en pittige tot belegen kazen, tot vette vis en gekruide gerechten. Maar ook zoete desserts worden versterkt door de complexe smaken van de La Corne du Bois des Pendus Triple. Voor de echte bierliefhebber is deze Tripel een absolute must-try en is te bestellen bij 'Bierbink'. De perfecte manier om de rijke traditie en vakmanschap van Brasserie Des Legendes te ervaren.

SMAAKPROFIEL
Hoparoma , Kruidig , Mango

GLASKEUZE
Kelkglas

IBU
Dit bier heeft een IBU van **35**

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