GOUDENBAND (2024)

LIEFMANS

3.67 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.67** gemiddeld uit **53.209** beoordelingen



MEER OVER DIT BIER

Liefmans Goudenband, een donker bier met een bijzonder karakter, wordt beschouwd als een van de meest unieke bieren ter wereld. Oorspronkelijk bekend als 'IJzerenband', is het bier vernoemd naar de ijzeren banden die de vaten verzegelen waarin het gebrouwen wordt. Toen het bier een nieuw leven kreeg onder de naam 'Liefmans Goudenband', kreeg ook de fles een upgrade met een stijlvolle champagnekurk.

Het brouwproces van dit bier is even uniek als zijn naam en presentatie. Het wordt gebrouwen in open vaten met gemengde gisting en rijpt vervolgens vier tot twaalf maanden in de kelder. Het gerijpte bier wordt versterkt met jonger bier, waardoor het gistingsproces opnieuw begint. Hierdoor ontwikkelt Liefmans Goudenband een complex en rijk smaakprofiel dat door de jaren heen alleen maar beter wordt. Zelfs na een decennium behoudt dit donkerrode bier zijn frisheid, met smaken die doen denken aan karamel, appel, rabarber, kersen en mout.

Met een alcoholpercentage van 8,0% is de Liefmans Goudenband een stevig bier, maar verrassend genoeg ook licht zurig van smaak. Dit maakt het de perfecte begeleider van een breed scala aan gerechten, van kip en gevogelte tot romige en jonge kazen. Het bier heeft houtachtige tonen die mooi samengaan met vleesgerechten en gekruide gerechten. De nasmaak van noten en gedroogde rozijnen maakt de smaakervaring compleet. Liefmans Goudenband is niet alleen een bier om te drinken, maar ook om te ervaren. Liefhebbers kunnen dit unieke bier bestellen bij 'Bierbink'.

KLEUR	Bruin
ALCOHOL %	8,0%
INHOUD	0,33 L
LAND	België
BIERSTIJL	Vlaams Oud Bruin
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

SMAAKPROFIEL

Appel , Hout , Kersen , Licht zoet , Licht zurig , Rabarber

GLASKEUZE

Goudenband (2024)

Teku

IBU

Dit bier heeft een IBU van **8**

HEERLIJK BIJ

Gekruide gerechten , Jonge kaas , Kip en gevogelte , Romige kaas , Vleesgerechten