GRAND CRU

BRASSERIE ST-FEUILLIEN

3.71 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.71** gemiddeld uit **112.053** beoordelingen



KLEUR	Lichtblond
ALCOHOL %	9,5%
INHOUD	0,33 L
LAND	België
BIERSTIJL	Zwaar Blond
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

MEER OVER DIT BIER

Grand Cru, een creatie van Brasserie St-Feuillien, is een speciaalbier dat met uiterste zorg en vakmanschap wordt gebrouwen. Dit extrablonde, amberkleurige bier is een waar genot voor de zintuigen. Het ondergaat een hergisting op fles, wat resulteert in een bier met een onvergetelijk karakter. Het onderscheidt zich van andere bieren door de afwezigheid van kruiden, waardoor de nobele hopsoorten en fijne aromatische ingrediënten volledig tot hun recht komen. Bij het uitschenken ontstaat er een volle, witte schuimkraag die licht en schuimig is, en een subtiele kanttekening aan het glas geeft.

De heldere, glanzende body van Grand Cru gaat gepaard met een delicate neus die een ware waterval van hoppige aroma's vrijgeeft, aangevuld met hints van fruitigheid. Deze combinatie zorgt voor een subtiel en rijk geurprofiel dat de drinker uitnodigt om een slok te nemen. Bij het proeven is de eerste indruk licht en intrigerend, gevolgd door een lichte bitterheid die vol zit met betoverende nuances. Grand Cru creëert een lang aanhoudend moment van hoppigheid in de mond, dat wordt afgerond door een intense maar aangename bitterheid.

Met zijn alcoholpercentage van 9,5% is dit zware blonde bier een perfecte begeleider van vleesgerechten, pittige en belegen kazen, vette vis, gekruide gerechten en zoete desserts. De fruitige, hoppige en licht bittere smaakprofielen passen perfect bij deze gerechten. Afkomstig uit België, is dit bier een echte traktatie voor liefhebbers van speciaalbieren en is het te bestellen bij 'Bierbink'. Grand Cru is zonder twijfel een bier dat elke bierliefhebber minstens een keer geproefd moet hebben.

SMAAKPROFIEL
Fruitig , Hoppig , Licht bitter

GLASKEUZE
Tulpglas

IBU
Dit bier heeft een IBU van **27**

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