

GUEUZE DARK CUVÉE RENÉ COGNAC BA BROUWERIJ LINDEMANS

★★★★★ 3.7 / 5

Dit bier heeft op Untappd een 3.7 gemiddeld uit 1.641 beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Brouwerij Lindemans, een gevestigde naam in de bierwereld, viert de 85e verjaardag van René Lindemans, de vijfde generatie van de familiebrouwerij, met een bijzondere creatie: de Gueuze Dark Cuvée René. Deze exclusieve lambiekbblend onderscheidt zich door zijn diepe, donkere kleur, het resultaat van het gebruik van geroosterde tarwe en de rijping in twintig jaar oude eikenhouten cognacvaten. De naam Dark is een eerbetoon aan dit unieke kenmerk.

Het smaakprofiel van de Gueuze Dark Cuvée René is een meesterwerk van balans en complexiteit. De frisse, zure tonen van de lambiek staan in perfect contrast met de warme, elegante toets van cognac. Daarnaast zijn er subtiele hints van hout, een lichte roking en een vleugje appel te ontdekken. Met een alcoholpercentage van 8,0% is dit bier zowel krachtig als verfijnd.

Deze Belgische sour is perfect te combineren met diverse gerechten. Het combineert bijzonder goed met salades, kip en gevogelte, maar ook met zoete desserts. De Gueuze Dark Cuvée René is een gelimiteerde editie met slechts 20.000 flessen beschikbaar. Een unieke kans om te genieten van een bier dat de pioniersgeest van René Lindemans weerspiegelt. Deze en andere bieren van Brouwerij Lindemans zijn te bestellen bij 'Bierbink'. Proost op René en op de kunst van het bierbrouwen!



KLEUR	Bruin
ALCOHOL %	8,0%
INHOUD	0,75 L
LAND	België
BIERSTIJL	Sour
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

 **SMAAKPROFIEL**
Appel , Cognac , Hout , Licht rokerig

 **GLASKEUZE**
Fluitglas

 **HEERLIJK BIJ**
Kip en gevogelte , Salades , Zoete desserts

