# TER DOLEN TRIPEL

## TER DOLEN

3.6 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.6** gemiddeld uit **39.462** beoordelingen




| | |
|---|---|
| KLEUR | Koper |
| ALCOHOL % | 8,1% |
| INHOUD | 0,33 L |
| LAND | België |
| BIERSTIJL | Tripel |
| SERVEER TEMP. | 8 - 11 °C |

## MEER OVER DIT BIER

Stap binnen in de wereld van authentieke Belgische brouwkunst met Ter Dolen Tripel, een erkend abdijbier dat sinds 2008 het officiële label draagt. Gebrouwen in het middeleeuwse kasteel Ter Dolen door de gepassioneerde familie Desplenter, verenigt dit volmout bier twee soorten mout en twee soorten hop tot een harmonieus meesterwerk. De koperblonde kleur en sterke witte schuimkraag kondigen al aan wat je te wachten staat: een smaakervaring die eeuwenoude tradities eert met moderne perfectie.

## EEN SMAAKSENSATIE VAN WERELDKLASSE

Met zijn 8,1% alcohol ontvouwt Ter Dolen Tripel een complex bouquet van fruitige, kruidige en moutige tonen, aangevuld met subtiele hints van banaan, karamel en bloemige aroma's. De zachte bitterheid van 30 IBU zorgt voor een perfecte balans, terwijl de hergisting op fles natuurlijke carbonatie creëert en verdere rijping mogelijk maakt. Elke slok onthult nieuwe nuances, van de volle, moutige opening tot de aangename droge afdronk die uitnodigt tot nog een teug.

## DE PERFECTE BEGELEIDER VOOR CULINAIRE MOMENTEN

Serveer dit bijzondere bier op 8-11°C in een kelkglas om alle aroma's optimaal te laten ontplooien. Ter Dolen Tripel vormt een uitstekende combinatie met gekruide gerechten, hard kaas, rood vlees, varkensvlees en vette vis. Of het nu gaat om een gezellige avond met vrienden, een culinair diner of een moment van pure ontspanning - dit erkende

### SMAAKPROFIEL

Banaan , Bloemig , Fruitig , Karamel , Kruidig , Moutig , Zachte bitterheid

### GLASKEUZE

Kelkglas

### IBU

Dit bier heeft een IBU van **30**

### HEERLIJK BIJ

Gekruide gerechten , Harde kaas , Rood vlees , Varkensvlees , Vette vis