MAREDSOUS TRIPEL

MAREDSOUS

3.71 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.71** gemiddeld uit **156.890** beoordelingen



MEER OVER DIT BIER

Stap binnen in de wereld van authentieke Belgische abdijbieren met Maredsous Tripel, een meesterwerk van 150 jaar benedictijnse traditie. Deze goudkleurige tripel met 10,0% alcohol wordt gebrouwen onder toezicht van de monniken van Abdij Maredsous door het familiebedrijf Duvel Moortgat. Het bijzondere flesconditioning proces zorgt ervoor dat dit bier elegant en zacht smaakt, ondanks het hoge alcoholpercentage - een waar kunstwerk van evenwicht en finesse.

EEN SMAAKSENSATIE VAN COMPLEXITEIT

De neus onthult een betoverend bouquet van banaan, koriander en anijs, aangevuld met subtiele tonen van grapefruit en bloemige nuances. In de mond ontwikkelt zich een rijke smaakervaring waarbij fruitige zoetheid harmonieus samengaat met kruidig-moutige complexiteit. De lichte bitterheid van 20 IBU biedt een perfecte balans, terwijl de flesconditioning voor een levendige, natuurlijke mousse zorgt. Dit bier evolueert letterlijk in je glas en onthult steeds nieuwe smaaklagen naarmate het opwarmt.

DE PERFECTE BEGELEIDER

Maredsous Tripel is de ideale partner voor gekruide gerechten, pittige en belegen kazen, vette vis en vleesgerechten. Ook bij zoete desserts toont dit bier zijn veelzijdigheid. Serveer gekoeld op 8-11°C in een kelkglas om de volle aroma's te laten ontplooien. Verkrijgbaar bij Bierbink.nl - bestel deze benedictijnse parel en ervaar waarom kenners deze tripel al generaties lang koesteren als een van België's mooiste abdijbieren.

KLEUR	Goud
ALCOHOL %	10,0%
INHOUD	0,33 L
LAND	België
BIERSTIJL	Tripel
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

SMAAKPROFIEL
Anijs , Banaan , Bloemig , Fruitig , Grapefruit , Koriander , Kruidig , Moutig , Zoet

GLASKEUZE
Kelkglas

IBU
Dit bier heeft een IBU van **20**

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