MAREDSOUS BRUIN

MAREDSOUS

3.6 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.6** gemiddeld uit **91.478** beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Stap binnen in de wereld van authentieke Belgische abdijbieren met Maredsous Bruin 8°, een meesterwerk dat sinds 1963 wordt gebrouwen door Duvel Moortgat onder licentie van de Benedictijnse Abdij van Maredsous. Deze karaktervolle dubbel vertelt het verhaal van meer dan 150 jaar biertraditie, waarbij eeuwenoude recepten en moderne vakmanschap hand in hand gaan. Met zijn prachtige bruin-rode kleur en rijke schuimkraag nodigt dit bier je uit voor een smaakervaring die diep geworteld is in de Belgische cultuur.

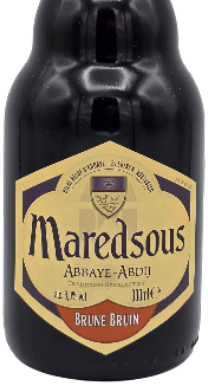
EEN SMAAKSENSATIE VAN KARAMEL EN MOKKA

Maredsous Bruin 8° opent zich met verleidelijke aroma's van gebrand mout en warme karamel, aangevuld met subtiele mokka-tonen die je direct meevoeren naar de sfeervolle abdijkeuken. Bij de eerste slok ervaar je de perfecte balans tussen fruitige zoetheid en zachte bitterheid, waarbij rozijnen en nootachtige nuances elkaar prachtig aanvullen. Het 8,0% alcoholgehalte is meesterlijk geïntegreerd en zorgt voor een volle, verwarmende mondgevoel zonder overheersend te zijn. De licht bittere afdronk met zijn 24 IBU laat een aangename, lingerende nasmaak achter die uitnodigt tot de volgende teug.

DE PERFECTE BEGELEIDER VOOR CULINAIRE MOMENTEN

Dit veelzijdige abdijbier komt volledig tot zijn recht wanneer het wordt geserveerd in een kelkglas bij een temperatuur van 8-11°C. Maredsous Bruin 8° vormt een sublieme combinatie met rood vlees en hartige stoofpotjes, waarbij de karameltonen prachtig

ervaar zelf waarom dit bier al generaties lang bierliefhebbers betovert.



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

SMAAKPROFIEL
Fruitig , Gebrand mout , Karamel , Kruidig , Moutig , Nootachtig , Rozijnen

GLASKEUZE
Kelkglas

IBU
Dit bier heeft een IBU van **24**

HEERLIJK BIJ
Chocolade desserts , Harde kaas , Rood vlees , Stoofpotje