BLANCHE DE BRUXELLES

LEFEBVRE

3.54 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.54** gemiddeld uit **115.082** beoordelingen



KLEUR	Blond
ALCOHOL %	4,5%
INHOUD	0,33 L
LAND	België
BIERSTIJL	Wit
SERVEER TEMP.	5 - 8 °C

MEER OVER DIT BIER

Blanche de Bruxelles is het klassieke witbier van Brasserie Lefebvre, een Belgische familiebrouwerij die al sinds 1876 in de zesde generatie actief is. Gebrouwen met 40% zachte tarwe en verfijnd met korianderzaadjes en sinaasappelschil, biedt dit niet-gefilterde witbier een authentieke beleving die aansluit bij de rijke Belgische brouwtraditie. Het resultaat is een natuurlijk opaalachtig, blond bier met een witte, dichte schuimkraag dat direct uitnodigt tot het nemen van de eerste slok.

EEN SMAAKSENSATIE

Het smaakprofiel van Blanche de Bruxelles is uitgesproken en tegelijkertijd evenwichtig. De neus onthult bloemige en fruitige tonen, gevolgd door frisse citrus- en sinaasappelaccenten die prachtig samensmelten met de subtiele kruidigheid van koriander. Op de tong is het bier zacht en romig dankzij het hoge tarwegehalte, met een licht broodse ondertoon die diepte geeft aan de smaak. De bitterheid is mild — met slechts 18 IBU — en de afdronk is aangenaam fris en licht bitter. Met 4,5% alcohol is dit een toegankelijk witbier dat zowel beginners als doorgewinterde bierliefhebbers weet te bekoren.

DE PERFECTE BEGELEIDER

Blanche de Bruxelles komt het beste tot zijn recht wanneer het geserveerd wordt tussen 5 en 8 °C in een fluitglas, zodat het bruisende karakter en de verfijnde aroma's optimaal tot hun recht komen. Dit witbier is een uitstekende begeleider bij witvis en schelpdieren, waarbij de frisse citrusnoten de delicate smaken van de zee prachtig aanvullen. Ook bij jonge kaas en frisse salades biedt het een verrassend

SMAAKPROFIEL

Bloemig , Brood , Citrus , Fruitig , Koriander , Kruidig , Sinaasappel

GLASKEUZE

Fluitglas

IBU

Dit bier heeft een IBU van **18**

HEERLIJK BIJ

Jonge kaas , Salades , Schelpdieren , Witvis