DUUVELS WEIZEN

BROUWERIJ ROLDUC

3.56 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.56** gemiddeld uit **1.363** beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

In het hart van het 900 jaar oude Abdijcomplex in Kerkrade brouwt Brouwerij Rolduc bieren die geschiedenis ademen. De Duuvels Weizen is daar een schitterend voorbeeld van: een Hopfenweisse-stijl tarwebier dat de eeuwenoude ambachtelijke brouwtradities combineert met moderne hopvariëteiten als Simcoe en Hallertau Blanc. Het resultaat is een goudkleurig bier van 0,33 L met een volle body en een complexiteit die direct opvalt — en dat niet onopgemerkt is gebleven, want de Duuvels Weizen won zilver op de internationale Untappd Community Awards.

EEN SMAAKSENSATIE UIT LIMBURG

Schenk de Duuvels Weizen in een klassiek weizenglas en bewonder de heldere, gouden kleur met een fijne schuimkraag. Bij de eerste slok ontvouwt zich een rijk smaakprofiel van rijpe banaan en frisse appel, aangevuld met bloemige en kruidige nuances. De moderne hopvariëteiten voegen een subtiele hopbitterheid toe die de fruitige zoetheid prachtig in balans houdt. Met 6% alcohol en een gematigde bitterheid van 33 IBU biedt dit tarwebier een verfijnde, verfrissende ervaring die keer op keer uitnodigt tot een volgende slok. Serveer dit bier bij een temperatuur van 8 tot 11°C voor de optimale smaakbeleving.

DE PERFECTE BEGELEIDER AAN TAFEL

De Duuvels Weizen is niet alleen een genot op zichzelf, maar ook een uitstekende tafelgenoot. De fruitige en bloemige tonen maken dit bier bijzonder

breng een stukje Abdijerfenis rechtstreeks naar jouw tafel.



KLEUR	Goud
ALCOHOL %	6%
INHOUD	0,33 L
LAND	Nederland
BIERSTIJL	Weizen
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

SMAAKPROFIEL
Appel , Banaan , Bloemig , Fruitig , Hopbitterheid , Kruidig

GLASKEUZE
Weizenglas

IBU
Dit bier heeft een IBU van **33**

HEERLIJK BIJ
Salades , Schelpdieren , Vis , Witvis