LIMBURGS WEIZEN

BROUWERIJ DE FONTEIN

3.43 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.43** gemiddeld uit **545** beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Limburgs Weizen van Brouwerij de Fontein is een bijzonder ambachtelijk tarwebier dat de rijke traditie van de Duitse hefeweizen combineert met een onmiskenbaar Limburgse ziel. Opgericht in 2003 door Rik en Lonneke Brouns in het Limburgse Stein, brouwt deze kleinschalige brouwerij met passie en oog voor detail. Wat dit weizen echt uniek maakt, is het gebruik van fruit van de eigen boomgaard en kruiden uit de eigen moestuin — ingrediënten die elk flesje een authentiek, lokaal karakter geven dat je nergens anders vindt.

EEN SMAAKSENSATIE UIT LIMBURG

In het glas onthult het Limburgs Weizen een prachtige gouden kleur met een fijne, romige schuimkraag die kenmerkend is voor de weizen-stijl. Het smaakprofiel is veelzijdig en uitnodigend: rijpe banaantonen vormen de basis, aangevuld met bloemige en fruitige nuances die naadloos overgaan in een licht kruidige, gistige afdronk. De bitterheid is aangenaam licht, waardoor het bier toegankelijk is voor zowel de doorgewinterde bierliefhebber als de nieuwkomer in de weizen-wereld. Serveer het gekoeld tussen 5 en 8 °C in een traditioneel Weizenglas voor de meest optimale smaakbeleving — zo komt elk aroma volledig tot zijn recht.

DE PERFECTE BEGELEIDER AAN TAFEL

Het Limburgs Weizen is niet alleen een genot om te drinken, maar ook een veelzijdige tafelgenoot. Dankzij zijn fruitige en kruidige karakter past het uitstekend bij vleesgerechten, zoals de klassieke Limburgse

Bierbink.nl en breng een stukje Limburgs vakmanschap naar je eigen tafel.



KLEUR	Goud
ALCOHOL %	5.3%
INHOUD	0,33 L
LAND	Nederland
BIERSTIJL	Weizen
SERVEER TEMP.	5 - 8 °C

SMAAKPROFIEL
Banaan , Bloemig , Fruitig , Gistig , Kruidig

GLASKEUZE
Weizenglas

HEERLIJK BIJ
Desserts , Vleesgerechten , Zoete desserts