GOLDEN TRINITY

BROUWERIJ KEES

3.61 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.61** gemiddeld uit **762** beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Golden Trinity is een uitzonderlijke limited edition creatie van Brouwerij Kees uit Middelburg — een ambachtelijke brouwerij met een inspirerend verhaal. Wat begon als een thuisbrouwsel van 10 liter in de keuken van zijn vader, groeide via crowdfunding in 2015 uit tot een gerespecteerde Nederlandse craft brouwerij. Met Golden Trinity laat brouwer Kees Bubberman zien waarom hij tot de top behoort: een Triple Weizen van 8,0% alcohol die twee klassieke bierstijlen op magistrale wijze samenvoegt tot iets compleet eigens en onvergetelijks.

EEN SMAAKSENSATIE

Golden Trinity heeft een goudkleurig uiterlijk en een smaakprofiel dat direct indruk maakt. De Nelson Sauvin hop uit Nieuw-Zeeland — een zeldzame keuze in de Nederlandse craft bierwereld — geeft dit bier zijn kenmerkende aroma's van witte druif en tropisch fruit. Daaronder liggen klassieke Weizen-tonen van banaan en lichte kruiden, aangevuld met een moutige diepte die de kracht van de Triple-stijl weerspiegelt. De bitterheid is gematigd, waardoor alle smaken harmonieus samenkomen. Ondanks het stevige alcoholpercentage van 8,0% blijft Golden Trinity verrassend soepel en aangenaam drinkbaar — een bewijs van de vakmanschap achter dit brouwsel. Serveer gekoeld tussen 8 en 11 °C in een weizenglas voor de optimale smaakbeleving.

DE PERFECTE BEGELEIDER

Golden Trinity is niet alleen een genot op zichzelf, maar ook een uitstekende tafelgenoot. De fruitige en kruidige smaakdimensies maken dit bier bijzonder geschikt bij kip en gevogelte, waar de frisse tonen de smaken van het gerecht fraai aanvullen. Daarnaast

vandaag nog.



KLEUR	Goud
ALCOHOL %	8,0%
INHOUD	0,44 L
LAND	Nederland
BIERSTIJL	Weizen
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

SMAAKPROFIEL
Banaan , Druif , Kruiderig , Moutig , Tropisch fruit

GLASKEUZE
Weizenglas

HEERLIJK BIJ
Desserts , Kip en gevogelte , Zoete desserts