



LA GOUDALE AMBRÉE BRASSERIE GOUDALE

★★★★★ 3.41 / 5

Dit biertje heeft op Untappd een 3.41 gemiddeld uit 26.459 beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Ontdek de betoverende La Goudale Ambrée, een heerlijk Frans amber bier met een diepe amberkleur en een onderscheidende smaak van noten en karamel. Dit bier is licht bitter en verrassend moutig, waardoor het een must is voor elke bierliefhebber. Geniet van de rijke smaken en aroma's die dit bier te bieden heeft.

La Goudale Ambrée wordt het beste geserveerd in een tulpglas, waardoor de aroma's goed tot hun recht komen. De nootachtige smaak en de warme amberkleur maken dit bier perfect voor bij salades, kip en gevogelte, witvis, jonge kaas, romige kaas en vleesgerechten. De ideale serveertemperatuur is tussen de 5 en 8 graden Celsius, zodat je optimaal kunt genieten van de smaakbeleving.


Met een EBU van 27 en een alcoholpercentage van 7,2 is La Goudale Ambrée een bier dat zeker indruk zal maken. Bestel dit unieke bier nu bij ons, BierBink, en laat je verrassen door de rijke smaken en het vakmanschap van Brasserie Goudale. Proost!



KLEUR	Amber
ALCOHOL %	7,2%
INHOUD	0,33 L
LAND	Frankrijk
BIERSTIJL	Amber
SERVEER TEMP.	5 - 8 °C

 **SMAAKPROFIEL**
Karamel , Nootachtig

 **GLASKEUZE**
Tulpglas

 **IBU**
Dit bier heeft een IBU van 27

 **HEERLIJK BIJ**
Jonge kaas , Kip en gevogelte , Romige kaas , Salades , Vleesgerechten , Witvis

