D'N OSSEBOCK

MUIFEL BROUWERIJ

3.5 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.5** gemiddeld uit **20.269** beoordelingen



MEER OVER DIT BIER

Proef de traditionele ondergistende bock, D'n Ossebock, gebrouwen bij de Muifel brouwerij. Met zijn dieprode kleur en rijke smaak dankzij gekaramelliseerde en gebrande moutensoorten, is dit bier een waar genot voor de smaakpapillen. Licht gehopt en met tonen van karamel, donker brood, toffee en geroosterde noten, is D'n Ossebock een prachtig bockbier dat moeiteloos wegdrinkt.

Dit donkerbruine bier heeft een heerlijk licht bitter smaakprofiel en een alcoholpercentage van 7%. Het is perfect om te serveren tussen de 5 en 8 graden Celsius in een tulpglas. D'n Ossebock is niet alleen lekker bij vleesgerechten, pittige en belegen kazen, gekruide gerechten en zoete desserts, maar het smaakt ook naar toffee en geroosterde noten. Met een EBU van 28 is dit bier een uitstekende keuze voor bierliefhebbers die op zoek zijn naar een smaakvolle en veelzijdige bock. Bestel dit bier nu bij 'BierBink' en geniet van een unieke bierervaring!

KLEUR	Donkerbruin
ALCOHOL %	7%
INHOUD	0,33 L
LAND	Nederland
BIERSTIJL	Bock
SERVEER TEMP.	5 - 8 °C

SMAAKPROFIEL
Geroosterde noten , Licht bitter , Toffee

GLASKEUZE
Tulpglas

IBU
Dit bier heeft een IBU van **28**

HEERLIJK BIJ
Gekruide gerechten , Pittige en belegen kazen , Vleesgerechten , Zoete desserts