



## L'OR NOIR KOMPEL

★★★★★ 3.6 / 5

Dit bier heeft op Untappd een 3.6 gemiddeld uit 19.499 beoordelingen

### MEER OVER DIT BIER

Ontdek het zwarte goud van ons mijnverleden in het verrassende bier genaamd L'Or Noir. Deze frisse, zachte tripel, gebrouwen bij Kompel, combineert de rijke smaken van 4 verschillende granen met 50% Belgische hopsoorten. Het resultaat is een prachtig goudgekleurd bier met een weelderige schuimkraag.

L'Or Noir hergist in de fles, waardoor het niet alleen beter beschermd blijft, maar ook een complexer karakter ontwikkelt. De unieke eigenschappen van dit bier maken het een ware traktatie voor de smaakpapillen. Met zijn kruidige en hoppige smaakprofiel, aangevuld met subtiele hints van vanille, biedt L'Or Noir een unieke en verfrissende ervaring.

Dit bier uit België, geserveerd in een elegant kelkglas, past perfect bij verschillende gerechten. Het is een uitstekende keuze bij vleesgerechten, pittige en belegen kazen, vette vis en gekruide gerechten. Maar ook bij zoete desserts komt L'Or Noir volledig tot zijn recht. Met een serveertemperatuur tussen 8 en 11 °C, kun je optimaal genieten van de complexe smaken en aroma's van dit heerlijke bier. Met een alcoholpercentage van 8,2% zorgt L'Or Noir voor een aangename en bevredigende drinkervaring. Probeer dit unieke bier nu bij BierBink en ontdek waarom het een Untapped score van 3.6 heeft verdiend.



<b>KLEUR</b>	Goud
<b>ALCOHOL %</b>	8,2%
<b>INHOUD</b>	0,33 L
<b>LAND</b>	België
<b>BIERSTIJL</b>	Tripel
<b>SERVEER TEMP.</b>	8 - 11 °C

 **SMAAKPROFIEL**  
Hoppig , Kruidig , Vanille

 **GLASKEUZE**  
Kelkglas

 **IBU**  
Dit bier heeft een IBU van 20

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

