AREND TRIPEL

BROUWERIJ DE RYCK

3.6 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.6** gemiddeld uit **33.623** beoordelingen



MEER OVER DIT BIER

Arend Tripel is een verfijnd Belgisch bier gebrouwen door Brouwerij de Ryck. Dit goudblonde bier van hoge gisting heeft een hoppige neus die je meteen meevoert naar de prachtige hopvelden van België. De zachte moutsmaak wordt perfect in balans gebracht door de subtiele hopbitterheid, wat resulteert in een verrassend fruitige afdronk.

Met zijn fruitige smaakprofiel en lichte zoetheid is Arend Tripel een uitstekende keuze voor liefhebbers van verfijnde bieren. Het wordt aanbevolen om dit bier te serveren in een elegant kelkglas bij een temperatuur tussen 8 en 11 °C, zodat alle smaken optimaal tot hun recht komen.

Dit bier past perfect bij diverse gerechten. Het is heerlijk bij vleesgerechten, waarbij de smaken elkaar versterken. Ook pittige en belegen kazen gaan uitstekend samen met de smaakvolle Arend Tripel. Voor de liefhebbers van vis is dit bier een goede keuze bij vette visgerechten. Daarnaast kan het ook goed samengaan met gekruide gerechten door de balans tussen zoet en bitter. Last but not least, kan dit bier ook een verrassend complement zijn bij zoete desserts.

Met een alcoholpercentage van 8,0 is Arend Tripel een bier dat je niet wilt missen! Bestel dit unieke bier bij ons, 'BierBink', en geniet van een onvergetelijke bierervaring.

KLEUR	Blond
ALCOHOL %	8,0%
INHOUD	0,33 L
LAND	België
BIERSTIJL	Tripel
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

SMAAKPROFIEL
Fruitig , Licht bitter , Licht zoet

GLASKEUZE
Kelkglas

IBU
Dit bier heeft een IBU van **35**

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