



GRAND RESERVE FERMENTÉE EN BARRIQUES 2019 CHIMAY

★★★★★ 4.14 / 5

Dit biertje heeft op Untappd een 4.14 gemiddeld uit 6.838 beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Ontdek de magie van de Grand Reserve Fermentée en Barriques 2019, een meesterwerk gebrouwen door Chimay in België. Deze Belgian Strong Dark Ale, gerijpt op Franse en Amerikaanse eikenhouten vaten, is een ware traktatie voor de zintuigen. Bij elke slok onvouwen zich complexe smaaktonen van karamel, gedroogd fruit, vanille, amandel en subtiel eikenhout. Met een alcoholpercentage van 10,5% en een inhoud van 37,5cl is dit bier een ware schat om te koesteren en te delen.

De Grand Reserve Fermentée en Barriques 2019 is een donkerbruine Quadrupel met een verrukkelijk smaakprofiel van fruitige abrikoos, kruidige vanille, verfrissende sinaasappel en sprankelende citrus. Geniet van dit meesterwerk bij een scala aan gerechten, van vleesgerechten tot pittige kazen, vette vis, gekruide gerechten en zoete desserts. Schenk dit bier in een kelkglas en serveer het op een temperatuur tussen 11 en 14 °C voor de ultieme smaakbeleving. Bestel de Grand Reserve Fermentée en Barriques 2019 vandaag nog bij 'BierBink' en laat je verrassen door de rijke smaken en aroma's van dit unieke brouwsel!



KLEUR	Donkerbruin
ALCOHOL %	10,5%
INHOUD	0,38 L
LAND	België
BIERSTIJL	Quadrupel
SERVEER TEMP.	11 - 14 °C

SMAAKPROFIEL



Abrikoos , Citrus , Fruitig , Kruidig , Sinaasappel , Vanille



GLASKEUZE

Kelkglas



IBU

Dit bier heeft een IBU van 35



HEERLIJK BIJ

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

