



RAW ALE BERGING

★★★★★ 3.35 / 5

Dit biertje heeft op Untappd een 3.35 gemiddeld uit 1.011 beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Stap terug in de tijd en proef de geschiedenis met Raw Ale, een uniek bier gebrouwen ter ere van het 10-jarig bestaan van Berging brouwerij. Geïnspireerd door de Vikingen, die bier brouwden zonder het wort te koken, brengt deze Raw Ale een stukje verleden naar het heden. Met een fruitig smaakprofiel en een verfrissend blond karakter, belichaamt dit bier zowel traditie als innovatie.

Laat je verrassen door de rijke smaak en het ambachtelijke vakmanschap van dit Nederlandse brouwsel. Geserveerd in een elegant tulpglas en perfect op een temperatuur tussen 5 en 8 °C, is deze Raw Ale een ideale metgezel voor salades, kip, witvis en diverse kazen. Met een alcoholgehalte van 5,2% biedt dit bier een aangename balans tussen traditie en vernieuwing. Bestel nu bij 'BierBink' en hef het glas op de afgelopen 10 jaar en de toekomstige successen die nog komen gaan. Proost!



KLEUR	Blond
ALCOHOL %	5,2%
INHOUD	0,33 L
LAND	Nederland
BIERSTIJL	Blond
SERVEER TEMP.	5 - 8 °C

SMAAKPROFIEL

Fruitig

GLASKEUZE

Tulpglas

IBU

Dit bier heeft een IBU van 17

HEERLIJK BIJ

Jonge kaas , Kip en gevogelte , Romige kaas , Salades , Witvis

