ORVAL

ABBAYE D'ORVAL

3.67 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.67** gemiddeld uit **281.495** beoordelingen



MEER OVER DIT BIER

Orval Trappist Ale, gebrouwen bij Abbaye d'Orval, is een uniek bovengistend bier met een verrassende twist dankzij de wilde gist die zorgt voor een onderscheidende smaak. De langdurige lagering die dit bier ondergaat, maakt het een ware traktatie voor de geduldige bierliefhebber. Kenners adviseren om dit bier niet te snel te drinken; minstens zes maanden na botteling is de ideale wachttijd voor optimale smaakbeleving. Als erkend trappistenbier draagt Orval trots het logo Authentic Trappist Product, een ware garantie voor kwaliteit en traditie.

Met zijn bloemige aroma en gouden kleur is Orval een verfijnde Pale Ale met een subtiel smaakprofiel van limoen, kaneel, gras en appel. Perfect geschikt voor bij salades, kip, witvis, jonge kaas, romige kaas en diverse vleesgerechten. Schenk dit heerlijke bier in een kelkglas en geniet van de complexe smaken bij een ideale serveertemperatuur van 8-11 °C. Ontdek de unieke smaakervaring van Orval Trappist Ale, nu verkrijgbaar bij 'BierBink'!

KLEUR	Goud
ALCOHOL %	6.2%
INHOUD	0,33 L
LAND	België
BIERSTIJL	Pale Ale
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

SMAAKPROFIEL
Appel , Bloemig , Grassig , Kaneel , Limoen

GLASKEUZE
Kelkglas

IBU
Dit bier heeft een IBU van **36**

HEERLIJK BIJ
Jonge kaas , Kip en gevogelte , Romige kaas , Salades , Vleesgerechten , Witvis