



ORGANICUS BIO BRASSERIE LUPULUS

★★★★★ 3.53 / 5

Dit biertje heeft op Untappd een 3.53 gemiddeld uit 35.622 beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Ontdek de Lupulus Organicus, een verrukkelijke biologische Tripel gebrouwen door Brasserie Lupulus in België. Met zijn hoppige karakter en subtiele bitterheid, omarmt dit bier je smaakpapillen met een vleugje citrusfruitigheid. Met een alcoholgehalte van 8,5% is dit wolfje misschien wel een wolf in schaapskleren, maar oh zo drinkbaar!

De lichtblonde kleur en het moutige smaakprofiel van de Lupulus Organicus maken het perfect voor liefhebbers van Tripels. Serveer dit heerlijke bier in een kelkglas tussen 8 en 11 °C en geniet van de verfrissende combinatie van citrus en geel fruit. Van vleesgerechten tot zoete desserts, dit bier past perfect bij een scala aan gerechten. Laat je verrassen door de licht kruidige afdronk en bestel de Lupulus Organicus vandaag nog bij ons 'BierBink'!



KLEUR	Lichtblond
ALCOHOL %	8,5%
INHOUD	0,33 L
LAND	België
BIERSTIJL	Tripel
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

SMAAKPROFIEL



Citrus , Geel fruit , Licht bitter , Licht kruidig , Moutig



GLASKEUZE

Kelkglas



IBU

Dit bier heeft een IBU van 35



HEERLIJK BIJ

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

