OAKED TRIPEL

DELAHAYE BEER

3.57 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.57** gemiddeld uit **683** beoordelingen



MEER OVER DIT BIER

De vernieuwende Oaked Tripel van Delahaye Beer is een meesterlijk gebrouwen bier met een diepgaande en complexe smaakbeleving. Deze tripel schittert met een diep gouden tint en een robuuste schuimkraag. De toevoeging van eikenhout tijdens het rijpingsproces zorgt voor een subtiele vanille- en houtachtige ondertoon, perfect in harmonie met de fruitige en kruidige tonen van de traditionele Belgische gist. Met een uitgebalanceerd alcoholpercentage biedt deze Oaked Tripel een verfijnde en verrukkelijke drinkervaring voor de liefhebbers van ambachtelijke bieren.

Met zijn roots in Nederland, wordt deze Tripel het best geserveerd in een kelkglas op een temperatuur tussen 8 en 11 °C. Het smaakprofiel omvat fruitige, kruidige, vanille- en houtachtige tonen, terwijl de gouden kleur en het alcoholpercentage van 8,0 het bier compleet maken. Perfect te combineren met vleesgerechten, pittige kazen, vette vis en gekruide gerechten. Ontdek en bestel deze unieke Oaked Tripel bij ons, de 'BierBink'!

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

SMAAKPROFIEL
Fruitig , Hout , Kruidig , Vanille

GLASKEUZE
Kelkglas

IBU
Dit bier heeft een IBU van **30**

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