OUDE GEUZE BRETT-ELLE

LAMBIEK FABRIEK

3.86 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.86** gemiddeld uit **11.282** beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Proef de unieke smaak van Oude Geuze Brett-Elle, een traditionele ongefilterde blend van zelfgebrouwen lambieken met spontane gisting, vervaardigd door Lambiek Fabriek in België. Dit blond gekleurde bier, gerijpt op eikenhouten vaten, biedt een verfijnde mix van verschillende jaargangen lambiek met een alcoholpercentage van 6,3. De smaakprofielen van zure appel, brett gist en champagne zorgen voor een verrassende en complexe ervaring.

Geniet van Oude Geuze Brett-Elle in een fluitglas op een serveertemperatuur tussen 5 en 8 °C. Deze oude geuze bierstijl past perfect bij diverse gerechten, van salades tot kip en gevogelte, witvis, jonge en romige kazen, en zelfs vette vis. Met zijn unieke eigenschappen en veelzijdige smaak is dit bier een must-try voor elke bierliefhebber. Bestel nu bij 'BierBink' en ontdek de ware smaak van ambachtelijk gebrouwen Oude Geuze Brett-Elle!

KLEUR	Blond
ALCOHOL %	6,3%
INHOUD	0,38 L
LAND	België
BIERSTIJL	Oude Geuze
SERVEER TEMP.	5 - 8 °C

SMAAKPROFIEL
Brett Gist , Champagne , Zure appel

GLASKEUZE
Fluitglas

HEERLIJK BIJ
Jonge kaas , Kip en gevogelte , Romige kaas , Salades , Vette vis , Witvis