



ROLDUCKER ZWAERE BROUWERIJ ROLDUC

★★★★★ 3.52 / 5

Dit biertje heeft op Untappd een 3.52 gemiddeld uit 2.812 beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Proef de unieke smaak van Rolducker Zwaere, een ambachtelijk bier gebrouwen met de honing van kloosterbijen die zich voeden met de bloemen rondom de abdij. De zoete honing balanceert perfect met het gerookte aroma van de gerst, waardoor dit donkerbruine bier een verfijnde en complexe smaak krijgt. Ideaal om te combineren met reerug, everzwijn of een smaakvolle kaasfondue. Oorspronkelijk geboren als winterbier, maar inmiddels geliefd gedurende alle seizoenen.

Dit Nederlandse bier, met een alcoholpercentage van 8,5%, komt het best tot zijn recht in een kelkglas bij een serveertemperatuur tussen 8 en 11 °C. De Rolducker Zwaere is perfect te combineren met vleesgerechten, pittige kazen, vette vis, kruidige gerechten en zelfs zoete desserts. Ontdek deze heerlijke creatie van Brouwerij Rolduc en bestel jouw eigen fles bij 'BierBink' voor een unieke bierervaring. Proost!



| | |
|----------------------|-------------|
| KLEUR | Donkerbruin |
| ALCOHOL % | 8,5% |
| INHOUD | 0,33 L |
| LAND | Nederland |
| BIERSTIJL | Donker |
| SERVEER TEMP. | 8 - 11 °C |

 **SMAAKPROFIEL**
Geroosterde mout , Honing

 **GLASKEUZE**
Kelkglas

 **IBU**
Dit bier heeft een IBU van 29

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

