



BIÈRE DE NOËL

BRASSERIE DE L'ABBAYE DU VAL-DIEU

★★★★★ 3.55 / 5

Dit biertje heeft op Untappd een 3.55 gemiddeld uit 21.878 beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Gebrouwen in de traditionele abdij van Val-Dieu, ligt een bijzondere Belgische schat verborgen - de Bière de Noël. Dit zware blonde bier, met een alcoholpercentage van 7,0%, straalt een goudkleurige glans uit, verrijkt met koperachtige hoogtepunten die het zowel evenwichtig als soepel maken. De brouwers hebben een perfecte balans weten te vinden tussen de rijke smaken en de verfrissende eigenschappen van het bier, waardoor het perfect is voor zowel de koude wintermaanden als de warme zomerdagen.

Bij het openen van een fles Bière de Noël, wordt men onmiddellijk begroet door de verleidelijke aroma's van gebrande mouten en karamel. Deze geuren vormen de basis van het smaakprofiel, waarbij de eerste slok een explosie van smaken onthult. Er zijn vleugjes van gedroogd fruit en grapefruit te proeven, die een subtiele zoetheid en zuurheid toevoegen aan het bier. Daarnaast zorgt een hint van port voor een extra dimensie en verbindt dit prachtige huwelijk van fijne smaken.


De Bière de Noël is een ware traktatie voor de smaakpapillen en kan perfect gecombineerd worden met een breed scala aan gerechten. Van vleesgerechten tot vette vis, en van gekruide gerechten tot zoete desserts - elk gerecht zal door dit bier naar een hoger niveau getild worden. Daarnaast is het bier ook heerlijk bij pittige en belegen kazen, waarbij de smaken van vanille, abrikoos, peer en



KLEUR	Goud
ALCOHOL %	7,0%
INHOUD	0,33 L
LAND	België
BIERSTIJL	Zwaar Blond
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

 **SMAAKPROFIEL**
Abrikoos , Banaan , Peer , Vanille

 **GLASKEUZE**
Tulpglas

 **IBU**
Dit bier heeft een IBU van 18

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

