



BON SECOURS TRADITION BRASSERIE CAULIER

★★★★★ 3.42 / 5

Dit bier heeft op Untappd een 3.42 gemiddeld uit 32.080 beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Bon Secours Tradition, het vlaggenschip van Brasserie Caulier, is een zwaar blond bier dat zijn unieke karakter ontleent aan een tweede gisting op de fles en het feit dat het ongepasteuriseerd is. Dit Belgische brouwsel is een ware symfonie van smaken, waarbij de brouwers hun eigen giststam hebben gebruikt. Het resultaat is een bier met een laag suikergehalte, maar een rijkdom aan smaken en aroma's.

Het bier onthult een boeket van geuren, waaronder mout, hop, kandijnsuiker en citrusvruchten. Deze geuren zijn de perfecte voorbode voor de smaakervaring die volgt. Bon Secours Tradition is sterk en verfrissend, met een licht bittere smaak die de smaakpapillen prikkelt. De smaakprofielen van lichte bitterheid, citrus, kandijnsuiker en lichte moutigheid zijn harmonieus in balans, wat resulteert in een bier dat zowel complex als toegankelijk is.


Het bier is veelzijdig en kan worden gecombineerd met een breed scala aan gerechten. Het past goed bij salades, kip en gevogelte, witvis, jonge en romige kazen, vleesgerechten, vette vis en gekruide gerechten. Met een alcoholpercentage van 8,0% is het een bier om rustig van te genieten. Bon Secours Tradition is een prachtig voorbeeld van de brouwkunst van Brasserie Caulier en is te bestellen bij 'Bierbink'. Proef en ervaar de Belgische biertraditie in elke slok.



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

 **SMAAKPROFIEL**
Citrus , Kandijnsuiker , Licht bitter , Licht moutig

 **GLASKEUZE**
Tulpglas

 **IBU**
Dit bier heeft een IBU van 23

 **HEERLIJK BIJ**
Gekruide gerechten , Jonge kaas , Kip en gevogelte , Romige kaas , Salades , Vette vis , Vleesgerechten , Witvis

