



SINT AMATUS - OOSTVLETEREN 12 STRUISE BROUWERS

★★★★★ 3.87 / 5

Dit bier heeft op Untappd een 3.87 gemiddeld uit 13.672 beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Sint-Amatus - Oostvleteren 12, een creatie van de Belgische Struise Brouwers, is een eerbetoon aan de benedictijnse monnik Sint-Amatus, bekend om zijn bescherming van de onderdrukten tijdens het bewind van de Merovingische koning Diederik III. Deze speciale quadrupel, met een alcoholpercentage van 10,5%, is ontstaan in de microbrouwerij van Struise in Oostvleteren, de enige parochie in België die Sint-Amatus als beschermheilige heeft. Het kunstwerk op de fles is het werk van de eigenzinnige kunstenaar Carlo Grootaert, die de unieke identiteit van het bier verder versterkt.

Het bijzondere aan Sint-Amatus - Oostvleteren 12 is het rijpingsproces. Het bier heeft gerijpt op vaten van Woodford Reserve, een bourbon uit Kentucky, VS en sommige batches zijn zelfs gerijpt op Pappy Van Winkle-whiskyvaten. Dit geeft het bier een complex smaakprofiel, waarin de smaken van kruiden, vanille, hout, karamel en gedroogd fruit samenkomen. De bourboninvloeden zijn duidelijk merkbaar en zorgen samen met de hint van rozijnen voor een warme en rijke smaakbeleving.

Sint-Amatus - Oostvleteren 12 is een bier dat zich uitstekend laat combineren met diverse gerechten. Het past goed bij vleesgerechten en gekruide maaltijden, maar ook bij pittige en belegen kazen. Daarnaast is het een heerlijke begeleider bij zoete desserts. Een veelzijdig bier dus, dat zeker de moeite



KLEUR	Bruin
ALCOHOL %	10,5%
INHOUD	0,33 L
LAND	België
BIERSTIJL	Quadrupel
SERVEER TEMP.	11 - 14 °C

SMAAKPROFIEL



Bourbon , Gedroogd fruit , Hout , Karamel ,
Kruidig , Rozijnen , Vanille



GLASKEUZE

Kelkglas



IBU

Dit bier heeft een IBU van 23



HEERLIJK BIJ

Gekruide gerechten , Pittige en belegen kazen ,
Vleesgerechten , Zoete desserts

