OUDE GEUZE BOON (2022-2023)

BROUWERIJ BOON

3.51 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.51** gemiddeld uit **2.469** beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

De Oude Geuze Boon, een Belgisch bier van Brouwerij Boon, is een waar genot voor de fijnproever. Het is een prachtige combinatie van 90% milde 18 maanden oude lambiek, 5% sterk bier van 3 jaar oud en 5% zeer jonge lambiek, die zorgt voor de vergistbare suikers en wilde gisten. Deze bieren worden alle gerijpt op eikenhouten vaten, vervolgens gemengd in een 25.000 liter ketel en gekoeld. Voor het bottelen wordt het mengsel op gistingstemperatuur gebracht, waarna het in een geklimatiseerde ruimte wordt geplaatst voor de nagisting op fles. Dit is het moment waarop de lambiek transformeert tot geuze.

Met een alcoholpercentage van 7% is de Oude Geuze Boon een bier met een rijk smaakprofiel. Fruitige tonen van appel en citrus zijn duidelijk herkenbaar, aangevuld met een licht bittere ondertoon, een aardse smaak en de kenmerkende zurigheid van een geuze. De smaak van rabarber en brett gist voegen een extra dimensie toe aan dit complexe bier. De smaak evolueert en wordt delicater naarmate het bier enkele maanden op fles rijpt.

De Oude Geuze Boon leent zich uitstekend voor combinaties met pittige en belegen kazen en vette visgerechten. Het is een bier met een bijzondere smaakbeleving, die het ontdekken meer dan waard is. De bieren van Brouwerij Boon zijn te bestellen bij 'Bierbink'. Dus voor de liefhebbers van unieke bieren is dit een prachtige kans om een authentieke Oude Geuze te proeven.

KLEUR	Goud
ALCOHOL %	7,0%
INHOUD	0,38 L
LAND	België
BIERSTIJL	Oude Geuze
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

SMAAKPROFIEL
Aards , Appel , Brett Gist , Citrus , Fruitig , Licht bitter , Rabarber , Zuur

GLASKEUZE
Fluitglas

IBU
Dit bier heeft een IBU van **22**

HEERLIJK BIJ
Pittige en belegen kazen , Vette vis