



GRISSETTE TRIPLE BRASSERIE ST-FEULLIEN

★★★★★ 3.38 / 5

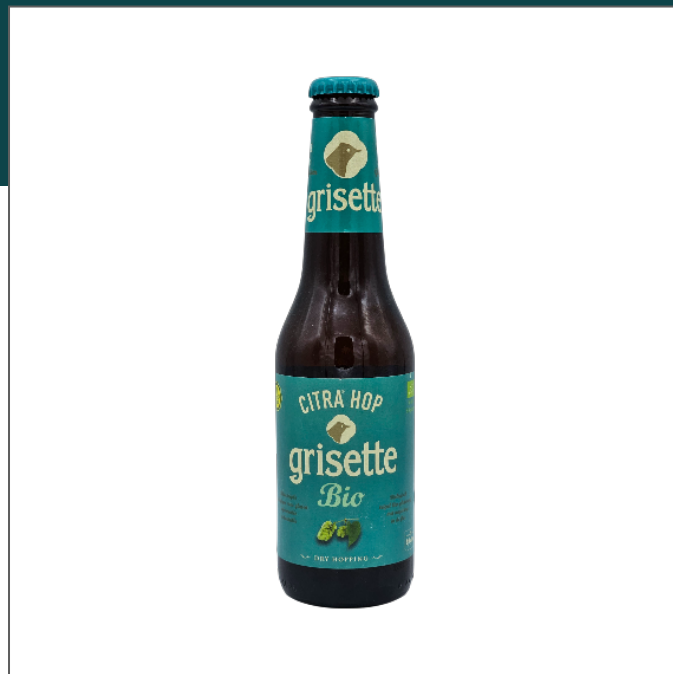
Dit bier heeft op Untappd een 3.38 gemiddeld uit 11.179 beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

De Grisette Tripel van St-Feuillien is een uniek brouwsel dat de rijke traditie van de Belgische tripelstijl waardeert en tegelijkertijd een moderne twist biedt. Het is een biologisch en glutenvrij bier, zorgvuldig gebrouwen met een complex maar verfrissend karakter. Deze elegante tripel is niet alleen een genot voor de smaakpapillen, maar ook een bewijs van de innovatieve geest van de Brasserie St-Feuillien.

Dit bier, met een alcoholpercentage van 8,0%, onderscheidt zich door zijn unieke smaakprofiel. De Grisette Tripel is rijk aan hopbitterheid, wat resulteert in een pittige afdronk. Daarnaast brengt de dry-hopping met Citra-hop een fruitige toets naar voren, met hints van abrikoos en citrus. Het kruidige karakter van de tripel zorgt voor een diepe, complexe smaakervaring, waardoor dit bier ideaal is voor wie op zoek is naar een smaakvol en toegankelijk speciaalbier.

De Grisette Tripel van St-Feuillien is verrassend veelzijdig als het gaat om voedselparen. Het vormt een perfecte aanvulling op kip en gevogelte, maar kan ook gedurfd worden gecombineerd met pittige en belegde kazen. Het gaat ook goed samen met vette visgerechten en gekruide lekkernijen. En voor de zoetekauwen onder ons: dit bier is een heerlijke metgezel voor zoete desserts. Bieren van Brasserie St-Feuillien zijn te bestellen bij ons 'Bierbink'!



KLEUR	Blond
ALCOHOL %	8,0%
INHOUD	0,25 L
LAND	België
BIERSTIJL	Tripel
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C



SMAAKPROFIEL

Abrikoos , Citrus , Fruitig , Hopbitterheid , Kruidig



GLASKEUZE

Kelkglas



IBU

Dit bier heeft een IBU van 35



HEERLIJK BIJ

Gekruide gerechten , Kip en gevogelte , Pittige en belegde kazen , Vette vis , Zoete desserts

