VREUG DUUSTER 2025-2026

BROUWERIJ VAKWERK

3.43 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.43** gemiddeld uit **482** beoordelingen



MEER OVER DIT BIER

Brouwerij Vakwerk heeft een bijzonder brouwsel gecreëerd om de donkere dagen van het jaar te verlichten. De Vreug Duuster 2025-2026, is een 'Milky Stout' met een alcoholpercentage van 8,8%, die de sfeer van de naderende herfst perfect weet te vangen. Bij het vallen van de avond in Limburg, wanneer de wereld zich klaarmaakt voor knusse avonden, komt dit bier echt tot zijn recht. Het is een ode aan de gezelligheid van het samenzijn in een warme, knusse setting.

De Vreug Duuster 2025-2026 is een bier met diepte en complexiteit. Het smaakprofiel is rijk en vol, met duidelijke tonen van chocolade en speculaas. Deze smaken komen voort uit de speculaaskruiden en chocolade pepernoten die zijn gebruikt tijdens het brouwproces. Het resultaat is een bier dat niet alleen de smaakpapillen prikkelt, maar ook een nostalgisch gevoel oproept. Het doet denken aan gezellige avonden bij het haardvuur, met een goed boek of in goed gezelschap.

Brouwerij Vakwerk raadt aan om de Vreug Duuster 2025-2026 te combineren met verschillende gerechten en smaken. Het bier past uitstekend bij een barbecue, vleesgerechten, pittige en belegen kazen, gekruide gerechten en zoete desserts. Deze combinaties brengen de smaken van het bier nog beter naar voren en zorgen voor een complete culinaire ervaring. Dus waarom wachten tot het 'vreug duuster' is? Trakteer uzelf op een fles van dit unieke bier, te bestellen bij 'Bierbink', en geniet van de smaken van het seizoen.

KLEUR	Zwart
ALCOHOL %	8,8%
INHOUD	0,33 L
LAND	Nederland
BIERSTIJL	Stout
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

SMAAKPROFIEL
Chocolade , Speculaas

GLASKEUZE
Vreug Duuster 2025-2026
Teku

IBU
Dit bier heeft een IBU van **60**

HEERLIJK BIJ
BBQ , Gekruide gerechten , Pittige en belegen kazen , Vleesgerechten , Zoete desserts