



ZWENTIBOLD B.A. MARTELL COGNAC ASPRO BREWS

★★★★★ 3.96 / 5

Dit bier heeft op Untappd een 3.96 gemiddeld uit 352 beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Ervaar de uitzonderlijke kwaliteit van Nederland's officieel beste Quadrupel van 2025. Zwentibold Barrel Aged Martell Cognac van Aspro Brews uit Limburg heeft niet voor niets de gouden medaille gewonnen op de Dutch Beer Challenge. Deze bijzondere Quadrupel ondergaat een zorgvuldige rijping in authentieke Martell Cognac vaten, waardoor het bier een verfijnde elegantie ontwikkelt die zelfs de meest veeleisende bierkenner zal verrassen.

EEN SMAAKSENSATIE VAN WERELDKLASSE

Met 9,8% alcohol biedt dit donkerbruine meesterwerk een complexe smaakervaring die zich langzaam ontvouwt. De cognac-rijping geeft het bier zijn karakteristieke warmte en diepte, terwijl de moutige basis zorgt voor een perfecte balans. Proef de rijke lagen van karamel die overgaan in zoete rozijnen en sappige vijgen, afgerond met de elegante cognac-noten die een warme, langdurige afdronk creëren. De gematigde bitterheid van 34 IBU zorgt ervoor dat de complexiteit nooit overweldigend wordt.

DE PERFECTE BEGELEIDER VOOR BIJZONDERE MOMENTEN

Serveer dit premium bier op 11-14°C in een kelkglas om de volle aromapracht te ervaren. Zwentibold Barrel Aged Martell Cognac vormt een sublieme combinatie met rood vlees, harde kazen en chocolade desserts. Of het nu gaat om een intieme avond met vrienden, een bijzondere gelegenheid of als verfijnd cadeau voor de bierliefhebber - dit gerijpte meesterwerk maakt elke moment speciaal. Bestel hi



KLEUR	Donkerbruin
ALCOHOL %	9,8%
INHOUD	0,33 L
LAND	Nederland
BIERSTIJL	Quadrupel
SERVEER TEMP.	11 - 14 °C

 **SMAAKPROFIEL**
Cognac , Hout

 **GLASKEUZE**
Teku

 **IBU**
Dit bier heeft een IBU van 34

 **HEERLIJK BIJ**
BBQ , Pittige en belegen kazen ,
Vleesgerechten , Zoete desserts

