MAAIKE

ZOMERDIJK BREWING & BLENDING

3.81 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.81** gemiddeld uit **325** beoordelingen



KLEUR	Amber
ALCOHOL %	7%
INHOUD	0,38 L
LAND	Nederland
BIERSTIJL	Wild Ale
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

MEER OVER DIT BIER

Maaike is meer dan een bier – het is een eerbetoon aan familietraditie en brouwmeesterschap. Deze bijzondere wild ale van Zomerdijk Brewing & Blending onder Moersleutel Craft Brewery draagt de naam van Maaike Min, de geliefde nicht van de vier oprichtersbroers. Elke slok vertelt het verhaal van geduld, vakmanschap en de kracht van wilde gisting die dit bier zijn unieke karakter geeft.

EEN SMAAKSENSATIE VAN UITZONDERLIJKE RIJPING

Gedurende 26 maanden ontwikkelt Maaike haar complexe persoonlijkheid in premium Bordeaux wijnvaten. Deze extreme rijpingsperiode – veel langer dan standaard craft beers – resulteert in een verfijnde harmonie tussen fruitige zuurheid en elegante wijnachtige noten. De wilde gisten en bacteriën werken als natuurlijke kunstenaars, creërend een smaakprofiel dat zowel toegankelijk als sophisticated is. Met 7% alcohol en een prachtige amberen kleur nodigt dit bier uit tot contemplatief genieten, waarbij elke slok nieuwe nuances onthult van complex fruit, zachte zuren en subtiele mineraliteit.

DE PERFECTE BEGELEIDER VOOR CULINAIRE MOMENTEN

Maaike excelleert als begeleider van verfijnde gerechten en speciale momenten. De fruitige zuurheid en complexiteit maken dit bier ideaal bij hard kaas en schelpdieren, waar de zuren de rijke smaken perfect balanceren. Serveer gekoeld op 8-11°C in een tulpglas om de aroma's optimaal te laten ontplooien. Of het nu gaat om een intieme dinnerparty, een speciale viering, of gewoon een moment van pure

SMAAKPROFIEL
Complex , Fruitig , Zuur

GLASKEUZE
Tulpglas

HEERLIJK BIJ
Harde kaas , Schelpdieren