



## GINGER TRIPEL TALE AFRICAN BEER CRAFT

★★★★★ 3.25 / 5

Dit bier heeft op Untappd een 3.25 gemiddeld uit 1.629 beoordelingen

### MEER OVER DIT BIER

Laat je meevoeren naar Ghana met deze buitengewone Tripel die de grenzen van traditioneel bierbrouwen overstijgt. Tale No. 7 Ginger Tripel is het resultaat van een fascinerende ontmoeting tussen eeuwenoude Belgische brouwkunst en de levendige smaakwereld van West-Afrika. Deze gouden specialty van 7,0% alcohol combineert de complexiteit van een klassieke Tripel met de kruidige warmte van verse Ghanaese gember, wat resulteert in een smaakervaring die zowel vertrouwd als verrassend aanvoelt.

### EEN SMAAKSENSATIE VOL KARAKTER

Bij de eerste slok ontvouwt zich een rijke symfonie van smaken die je zintuigen prikkelt. De moutige basis biedt een stevige, vol-bodied foundation waarop de kruidige gember-tonen elegant dansen. De alcoholwarmte verspreidt zich zacht door je mond, vergezeld van subtiele bloemige accenten die de complexiteit van dit bier onderstrepen. De gematigde bitterheid zorgt voor een perfecte balans, terwijl de gouden kleur in je kelkglas belooft wat de smaak waarmaakt. Serveer op 11-14°C om alle nuances optimaal te ervaren.

### DE PERFECTE BEGELEIDER VOOR BIJZONDERE MOMENTEN

Deze bekroonde Tripel vormt een uitstekende match bij gekruide gerechten, rood vlees en stevige vleesbereidingen, waarbij de gember de kruiden in het eten prachtig complementeert. Of je nu geniet van een intieme dinnertje of een ontspannen avond



<b>KLEUR</b>	Goud
<b>ALCOHOL %</b>	7,0%
<b>INHOUD</b>	0,33 L
<b>LAND</b>	Ghana
<b>BIERSTIJL</b>	Tripel
<b>SERVEER TEMP.</b>	11 - 14 °C

**SMAAKPROFIEL**  
 Alcoholwarmte , Bloemig , Gember , Kruidig , Moutig

**GLASKEUZE**  
 Kelkglas

**HEERLIJK BIJ**  
 Gekruide gerechten , Rood vlees , Vleesgerechten

