



RENSKE

ZOMERDIJK BREWING & BLENDING

★★★★★ 3.87 / 5

Dit bier heeft op Untappd een 3.87 gemiddeld uit 169 beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Renske van Zomerdijk Brewing & Blending vertelt het verhaal van vier broers die hun passie voor wilde gisting hebben omgezet in een meesterwerk van geduld en vakmanschap. Deze amber wild ale uit de exclusieve Zomerserie 2025 is vernoemd naar een familielid en draagt de warme persoonlijkheid van de brouwers in elke slok. Met 26 maanden rijping in premium Bordeaux-vaten heeft dit bier een complexiteit ontwikkeld die zowel beginners als kenners zal boeien.

EEN SMAAKSENSATIE VAN TIJD EN TERROIR

De 7% alcohol draagt een verfijnd smaakprofiel van aardse tonen, bloemige nuances en een delicate zuurgraad die danst op je tong. De subtiele funk voegt een mysterieuze diepte toe, terwijl hints van steenfruit de ervaring afronden met een zachte, fruitige finish. Serveer gekoeld op 11-14°C in een fluitglas om de complexe aroma's optimaal tot hun recht te laten komen. De gematigde bitterheid maakt dit bier verrassend toegankelijk voor een wild ale.

DE PERFECTE BEGELEIDER

Renske vormt een uitstekende combinatie met harde kazen en sterke kaassoorten, waarbij de zuren van het bier perfect harmoniëren met de rijke, gerijpte smaken. Perfect voor lange avonden met vrienden, kaasproeverijen of als afsluiter van een gastronomisch diner. Bestel deze exclusieve 0,38L fles bij Bierbink.nl en ervaar waarom Zomerdijk Brewing & Blending wordt beschouwd als een van de meest veelbelovende namen in de Nederlandse wild ale scene.



KLEUR	Amber
ALCOHOL %	7,0%
INHOUD	0,38 L
LAND	Nederland
BIERSTIJL	Wild Ale
SERVEER TEMP.	11 - 14 °C



SMAAKPROFIEL

Aards , Bloemig , Zuur , funk



GLASKEUZE

Fluitglas



HEERLIJK BIJ

Harde kaas , sterke kazen

