



TER DOLEN BLOND

TER DOLEN

★★★★★ 3.51 / 5

Dit bier heeft op Untappd een 3.51 gemiddeld uit 39.880 beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Stap binnen in de rijke geschiedenis van kasteel Ter Dolen en proef het eerste Limburgs abdijbier dat sinds 1994 de harten van bierliefhebbers veroverd. Ter Dolen Blond is meer dan een bier - het is een stukje Belgische erfenis in een fles. Dit meervoudig bekroonde abdijbier, uitgeroepen tot derde beste Belgisch abdijbier door De Standaard, combineert eeuwenoude brouwtradities met moderne ambachtelijke perfectie. Met zijn gouden medailles van de Brussels Beer Challenge draagt dit bier zijn erkenning met trots.

EEN SMAAKSENSATIE VOL KARAKTER

Ter Dolen Blond opent met verleidelijke fruitige aroma's waarin appel, peer en citrus elegant samenkomen met subtiele kruidigheid en een vleugje honing. Het bier is ambachtelijk gebrouwen met twee soorten mout en edele hopsoorten, wat resulteert in een perfect evenwicht tussen moutige zoetheid en lichte hopbitterheid. De volle, romige mondgevoel en fluweelzachte textuur maken elke slok tot een ware beleving. Met 6,1% alcohol en een IBU van 25 biedt dit blonde bier de ideale balans tussen toegankelijkheid en complexiteit.

DE PERFECTE BEGELEIDER VOOR ELKE GELEGENHEID

Dit veelzijdige abdijbier is de ideale partner voor diverse culinaire momenten. Serveer het gekoeld tussen 5-8°C in een tulpglas bij verse vis, sappige schelpdieren of een malse varkenshaas. Ook bij lichte salades en zachte kazen komt het fruitige karakter prachtig tot zijn recht. Of het nu gaat om een gezellige



KLEUR	Blond
ALCOHOL %	6,1%
INHOUD	0,33 L
LAND	België
BIERSTIJL	Blond
SERVEER TEMP.	5 - 8 °C

SMAAKPROFIEL



Bitter , Bloemig , Fruitig , Honing , Kruidig , Moutig



GLASKEUZE

Tulpglas



IBU

Dit bier heeft een IBU van 25



HEERLIJK BIJ

Salades , Schelpdieren , Varkensvlees , Vis , Vleesgerechten , Zachte kaas

