DE GARRE

BROUWERIJ VAN STEENBERGE

4.08 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **4.08** gemiddeld uit **50.068** beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Stap binnen in de wereld van één van België's meest exclusieve bieren. De Garre Tripel is het legendarische huisbier van de iconische De Garre pub in Brugge, sinds 1986 gebrouwen door Brouwerij Van Steenberge. Dit bijzondere tripel met 11% alcohol was jarenlang alleen verkrijgbaar in deze ene historische bar, wat het een mystieke 'forbidden fruit' status gaf onder bierliefhebbers wereldwijd. Nu kun je deze zeldzame parel ook thuis ervaren.

EEN SMAAKSENSATIE VAN WERELDKLASSE

Met drie keer de standaard hoeveelheid mout gebrouwen, ontvouwt De Garre een complexe smaakparade die je zintuigen betovert. De gouden kleur kondigt een rijke ervaring aan, waarin honing en vanille harmonieus samensmelten met verleidelijke tonen van banaan en abrikoos. Subtiele hints van peper en kruidnagel voegen een verfijnde kruidige dimensie toe, terwijl nootachtige en broodachtige ondertonen de volle body completeren. Ondanks het krachtige 11% alcoholgehalte blijft dit tripel verrassend evenwichtig en elegant drinkbaar.

DE PERFECTE BEGELEIDER VOOR BIJZONDERE MOMENTEN

Serveer De Garre op 11-14°C in een kelkglas voor de optimale smaakbeleving. Dit exclusieve tripel vormt een sublieme combinatie met desserts, romige kazen, rood vlees en verfijnde vleesgerechten. Perfect voor een speciale avond, een culinaire ontdekkingsreis of als uniek geschenk voor de echte bierkenner. Bij Bierbink.nl breng je dit stukje Brugse biergeschiedenis

KLEUR	Goud
ALCOHOL %	11%
INHOUD	0,33 L
LAND	België
BIERSTIJL	Tripel
SERVEER TEMP.	11 - 14 °C

SMAAKPROFIEL

Abrikoos , Banaan , Brood , Citrus , Honing , Kruidnagel , Nootachtig , Peper , Vanille

GLASKEUZE

Kelkglas

IBU

Dit bier heeft een IBU van **35**

HEERLIJK BIJ

Desserts , Romige kaas , Rood vlees , Vleesgerechten