MAREDSOUS BLOND

MAREDSOUS

3.52 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.52** gemiddeld uit **120.345** beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Stap binnen in de wereld van authentieke Belgische abdijbieren met Maredsous Blond, een meesterwerk dat sinds 1963 de perfecte balans tussen traditie en toegankelijkheid belichaamt. Dit lichtblonde bier met 6,5% alcohol ontstaat uit de samenwerking tussen de Benedictijnse abdij Maredsous en brouwerij Duvel Moortgat, waarbij eeuwenoude brouwkennis wordt gecombineerd met moderne precisie. De helder goudgele kleur en rijke witte schuimkraag kondigen al aan wat je te wachten staat: een bier dat respect toont voor zijn erfgoed terwijl het iedereen uitnodigt om te genieten.

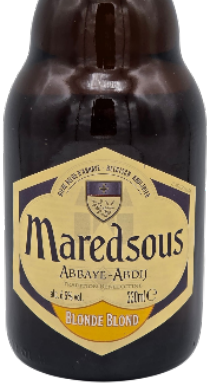
EEN SMAAKSENSATIE VAN APPEL TOT HONING

Bij de eerste slok ontvouwt zich een harmonieus smaakspectrum dat begint met fruitige tonen van appel en citrus, gevolgd door de warmte van honing en zachte moutigheid. Deze complexe maar toegankelijke smaakstructuur wordt elegant afgerond met een licht bittere finish van 18 IBU, die nooit overheersend wordt maar wel karakter toont. Het bloemige aroma nodigt uit tot een tweede slok, terwijl de evenwichtige samenstelling ervoor zorgt dat dit bier zowel als aperitief als tijdens de maaltijd uitstekend tot zijn recht komt. Serveer gekoeld op 8-11°C in een tulpglas om alle aroma's optimaal te laten vrijkomen.

DE PERFECTE BEGELEIDER VOOR ELKE GELEGENHEID

Maredsous Blond toont zijn veelzijdigheid bij uiteenlopende gerechten: van verse witvis en sappige kip tot jonge kazen en kleurrijke salades. Deze

de tijdloze kwaliteit van dit Belgische abdijbier dat traditie en toegankelijkheid moeiteloos verenigt.



KLEUR	Lichtblond
ALCOHOL %	6,5%
INHOUD	0,33 L
LAND	België
BIERSTIJL	Blond
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

SMAAKPROFIEL

Appel , Bloemig , Citrus , Fruitig , Honing , Licht bitter , Moutig

GLASKEUZE

Tulpglas

HEERLIJK BIJ

Jonge kaas , Kip en gevogelte , Salades , Witvis