



MEER OVER DIT BIER

Laat je verrassen door Oedipus Mannenliefde, het iconische eerste brouwsel van Amsterdam's meest innovatieve brouwerij. Dit amber gekleurde Saison bier van 6,0% alcohol vertelt het verhaal van moed, diversiteit en uitzonderlijke vakmanschap. Sinds 2012 doorbreekt dit bijzondere bier conventies met zijn bewuste statement tegen genderstereotypen en zijn unieke smaakprofiel. De internationale erkenning spreekt boekdelen: Best of Show Brussels Beer Challenge 2025 en goud op de World Beer Cup 2023 maken dit tot een van de meest gewaardeerde Nederlandse bieren wereldwijd.

EEN SMAAKSENSATIE

De magische combinatie van citroengras, Szechuan peper en Sorachi Ace hop creëert een smaakprofiel dat je zintuigen prikkelt. Elke slok onthult lagen van citrus en kruidigheid, gevolgd door fruitige tonen en een verfrissende droge afdronk. Met een lichte bitterheid van 27 IBU blijft dit bier perfect in balans - nooit overweldigend, altijd uitnodigend voor nog een slok. De amber kleur belooft rijkdom, terwijl het hoparoma je voorbereidt op de complexe smaakervaring die volgt. Serveer gekoeld tussen 5-8°C in een fluitglas voor de optimale smaakbeleving.

DE PERFECTE BEGELEIDER

Mannenliefde toont zijn veelzijdigheid bij de eettafel en daarbuiten. Combineer dit kruidige bier met verse salades voor een verfrissende lunch, of laat het de smaak van kip en gevogelte versterken tijdens het diner. De citrustoets harmonieert prachtig met witvis, terwijl de kruidigheid een perfecte match vormt met romige kazen. Of je nu geniet van een zomerse barbecue een intiem diner of gewoon ontsnapt na



KLEUR	Amber
ALCOHOL %	6,0%
INHOUD	0,33 L
LAND	Nederland
BIERSTIJL	Saison
SERVEER TEMP.	5 - 8 °C

SMAAKPROFIEL



Citroen , Citrus , Droge afdronk , Fruitig , Hoparoma , Kruidig

GLASKEUZE



Fluitglas

IBU



Dit bier heeft een IBU van 27

HEERLIJK BIJ



Kip en gevogelte , Romige kaas , Salades , Witvis

