SANCTI ADALBERTI WEIZEN

BROUWERIJ EGMOND

3.48 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.48** gemiddeld uit **11.401** beoordelingen



MEER OVER DIT BIER

Sancti Adalberti Weizen is geen gewoon weizenbier — het is een stukje levend Nederlands erfgoed in een fles van 0,33 L. Gebrouwen door Brouwerij Egmond in licentie met de historische Benedictijnse abdij van Egmond, is dit het enige Benedictijnse abdijbier van Nederland. Het geheim achter de uitzonderlijke smaak ligt mede in het water: de heilige Adelbertusbron in Egmond-Binnen, waarvan eeuwenoude verhalen over bijzondere krachten de ronde doen. Gecombineerd met 100% gecertificeerde ingrediënten ontstaat een bier dat zowel ambacht als spiritualiteit uitstraalt.

EEN SMAAKSENSATIE

Sancti Adalberti Weizen verschijnt in het glas als een heldergouden, troebele weizen met een volle, witte schuimkraag — precies zoals een authentieke hefeweizen betaamt. Het smaakprofiel is rijk en gelaagd: karakteristieke tonen van banaan en kruidnagel vormen de kern, aangevuld met bloemige, fruitige en zoete nuances en een licht kruidig karakter. Met slechts 16 IBU is de bitterheid aangenaam licht, waardoor het bier toegankelijk en verfrissend blijft. Ongefilterd en ongepasteuriseerd, met nagisting op fles, ontwikkelt dit weizenbier zijn volle karakter optimaal. Serveer het gekoeld op 5 tot 8 °C in een weizenglas voor de beste beleving.

DE PERFECTE BEGELEIDER

De fruitige en licht kruidige smaak van Sancti Adalberti Weizen maakt het een veelzijdige tafelgenoot. Het bier combineert uitstekend met verse salades, delicate witvis en andere visgerechten, waarbij de fruitige tonen de lichte smaken prachtig aanvullen. Ook bij vleesgerechten biedt dit weizenbier

KLEUR	Goud
ALCOHOL %	5,0%
INHOUD	0,33 L
LAND	Nederland
BIERSTIJL	Weizen
SERVEER TEMP.	5 - 8 °C

SMAAKPROFIEL

Banaan , Bloemig , Fruitig , Kruidig , Kruidnagel , Zoet

GLASKEUZE

Weizenglas

IBU

Dit bier heeft een IBU van **16**

HEERLIJK BIJ

Salades , Vis , Vleesgerechten , Witvis