FOURCHETTE GRAND CRU 2024 VERMOUTH BA

BROUWERIJ VAN STEENBERGE

3.85 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.85** gemiddeld uit **1.427** beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

De Fourchette Grand Cru 2024 Vermouth BA is geen gewone tripel — het is een statement van brouwkunst op zijn allerhoogst. Brouwerij Van Steenberge, opgericht in 1784 en inmiddels geleid door de zesde generatie, brengt met deze limited edition een fascinerende fusie van Belgische brouwtradities en wijnrijping. Meer dan 15 maanden rijpte dit ambere bier geduldig op echte Vermouthvaten, waarbij de kruidige en fruitige complexiteit van de vermouth zich volledig versmolt met de rijke, moutige basis van de tripel. Het resultaat is een bier dat zijn gelijke nauwelijks kent: diep, verfijnd en onmiskenbaar uniek.

EEN SMAAKSENSATIE

Schenk de Fourchette Grand Cru in een Teku-glas en neem de tijd om de ambere kleur en het geurige bouquet te bewonderen. Het smaakprofiel ontvouwt zich als een gelaagd verhaal: frisse citrusnoten openen het gehemelte, gevolgd door warme tonen van kaneel en kruidnagel. Karamel en honing zorgen voor een zachte zoetheid, terwijl vanille en een subtiele houtigheid de afdronk elegant afronden. De bitterheid is gematigd, waardoor alle smaken in perfecte balans blijven. Met een alcoholpercentage van 7,5% biedt dit bier kracht zonder te overheersen — een teken van ware vakmanschap.

DE PERFECTE BEGELEIDER

Serveer de Fourchette Grand Cru op een temperatuur tussen 8 en 11 °C voor de optimale smaakbeleving. Dit bier combineert uitstekend met harde kazen, pittige en belegen kazen en gekruide gerechten — de complexe kruidigheid van het bier versterkt en complementeert krachtige smaken op het bord. Maar ook als zelfstandig genietmoment, bij een bijzonder

stukje Belgische brouwgeschiedenis.



KLEUR	Amber
ALCOHOL %	7,5%
INHOUD	0,75 L
LAND	België
BIERSTIJL	Tripel
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

SMAAKPROFIEL

Citrus , Honing , Hout , Kaneel , Karamel , Kruidnagel , Vanille

GLASKEUZE

Fourchette Grand Cru 2024 Vermouth BA
Teku

HEERLIJK BIJ

Gekruide gerechten , Harde kaas , Pittige en belegen kazen