OUWE ZOUW

BROUWERIJ ZWETSBEER

3.73 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.73** gemiddeld uit **282** beoordelingen



KLEUR	Donkerbruin
ALCOHOL %	10,5%
INHOUD	0,33 L
LAND	Nederland
BIERSTIJL	Quadrupel
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

MEER OVER DIT BIER

Stel je voor: een karaktervolle dame die met één blik je avond compleet op z'n kop zet. Dat is precies de belofte van de Ouwe Zouw, een krachtige Belgische Quadrupel van Brouwerij Zwetsbeer uit Zuid-Limburg. Deze jonge brouwerij, opgericht in 2024 door Ruud Frins en Tim Kuckelkorn, brengt met passie en vakmanschap authentieke speciaalbieren op de markt. De Ouwe Zouw is hun eerbetoon aan de eeuwenoude Belgische Quadrupel-traditie, gebrouwen met moderne ambachtelijke precisie en een onmiskenbaar Limburgs karakter.

EEN SMAAKSENSATIE

Zodra je de Ouwe Zouw inschenkt in een kelkglas, trekt de diepe donkerbruine kleur direct de aandacht. Het aroma opent met verleidelijke tonen van donker fruit, rozijnen en vijgen, gevolgd door een warme laag karamel en een subtiel kruidig accent. Op de tong ontvouwt zich een volle, gelaagde smaakbeleving die kenmerkend is voor een echte Quadrupel: zoet en moutig in de basis, met een gematigde bitterheid van 23 IBU die het geheel fraai in balans houdt. Het alcoholpercentage van 10,5% geeft dit bier zijn krachtige, verwarmende afronding, zonder dat het ten koste gaat van de verfijnde complexiteit. Serveer de Ouwe Zouw op een temperatuur van 8 tot 11 °C voor de optimale smaakbeleving.

DE PERFECTE BEGELEIDER

De Ouwe Zouw is niet alleen een genot op zichzelf, maar ook een uitstekende tafelgenoot bij stevige gerechten. De rijke, fruitige en moutige smaken passen bijzonder goed bij rood vlees en hartige stoofpotjes, waarbij het bier de diepte van het gerecht versterkt en aanvult. Wie houdt van zoete

SMAAKPROFIEL

Donker fruit , Karamel , Kruidig , Moutig , Rozijnen , Vijgen

GLASKEUZE

Kelkglas

IBU

Dit bier heeft een IBU van **23**

HEERLIJK BIJ

Chocolade desserts , Rood vlees , Stoofpotje