



MEER OVER DIT BIER

Zwoele Pater is een goudkleurige tripel van 8,7% ABV die de Limburgse brouwtraditie naar een nieuw niveau tilt. Gebrouwen door Ruud en Tim van Brouwerij Zwetsbeer in Landgraaf, combineert dit speciaalbiertje de authenticiteit van echte abdijgist met een verfijnd smaakprofiel dat direct indruk maakt. Als onderdeel van een unieke collectie met karaktervolle Limburgse namen – naast Blonde Sjlampe, Sjaele Wiekser en Ouwe Zouw – draagt Zwoele Pater de ziel van Zuid-Limburg in elke slok.

EEN SMAAKSENSATIE

Het smaakprofiel van Zwoele Pater is een harmonieus samenspel van kruidigheid, fruitigheid, kandijnsuiker en subtiele karameltonen, bekroond met een droge, krachtige afdrank. De vergisting met authentieke abdijgist geeft dit bier zijn karakteristieke diepte en complexiteit, terwijl de licht bittere toets met een IBU van 25 zorgt voor een perfecte balans. Het goudkleurige bier schittert prachtig in een kelkglas en ontvouwt zijn volle aroma het best bij een serveertemperatuur van 8 tot 11 °C – precies de omstandigheden waaronder elke nuance tot zijn recht komt.

DE PERFECTE BEGELEIDER

Zwoele Pater is een veelzijdige tafelgenoot die uitstekend combineert met desserts, harde kazen en pittige belegen kazen. De zoetheid van de kandijnsuiker en de kruidige ondertonen vormen een prachtige tegenhanger voor rijke, hartige smaken, terwijl de droge afdrank het gehemelte fris houdt. Of je nu geniet van een kaasplank bij vrienden, een feestelijk diner afsluit of simpelweg een bijzonder moment verdient – dit speciaalbiertje van 0,33 L is de



KLEUR	Goud
ALCOHOL %	8,7%
INHOUD	0,33 L
LAND	Nederland
BIERSTIJL	Tripel
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

SMAAKPROFIEL



Droge afdrank , Fruitig , Kandijnsuiker , Karamel , Kruidig



GLASKEUZE

Kelkglas



IBU

Dit bier heeft een IBU van 25



HEERLIJK BIJ

Desserts , Harde kaas , Pittige en belegen kazen

