



MECHELS BLOND DE 2 BROUWHEEREN

★★★★★ 3.54 / 5

Dit bier heeft op Untappd een 3.54 gemiddeld uit 1.785 beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Mechels Blond is een bijzonder ambachtelijk blond bier dat zijn roots heeft in de rijke brouwtraditie van het historische Panhuis in Mechelen, Zuid-Limburg — een brouwerij die al in 1724 werd opgericht. De 2 Brouwheeren brengen deze eeuwenoude erfenis tot leven met een modern vakmanschap dat resulteert in een verfijnd bovengistend bier van 6,7% alcohol. Met een IBU van 23 biedt dit bier een aangename balans tussen zachte bitterheid en een uitgesproken bloemig karakter, waardoor het zich duidelijk onderscheidt van doorsnee blonde bieren. Elke fles van 0,33 L is het resultaat van zorgvuldige selectie van ingrediënten en een authentiek brouwproces met natuurlijke hergisting op fles.

EEN SMAAKSENSATIE

Het smaakprofiel van Mechels Blond is bloemig, fruitig, kruidig en licht bitter — een harmonieuze combinatie die tot stand komt dankzij de toevoeging van vlierbloesem en koriander. De vlierbloesem geeft het bier een subtiele, verfijnde bloementoets die doet denken aan een zomerse tuin in volle bloei, terwijl de koriander voor een warme, licht kruidige ondertoon zorgt. Het bovengistingsproces bij circa 20°C draagt bij aan de fruitige aroma's die het bier zo levendig maken. Serveer Mechels Blond gekoeld op 8-11°C in een tulpglas om alle nuances van dit unieke bier optimaal tot zijn recht te laten komen.

DE PERFECTE BEGELEIDER

Mechels Blond is een veelzijdig bier dat uitstekend past bij lichte zomergerechten. Combineer het met frisse salades, delicate witvis of zachte kazen voor een culinaire ervaring die de bloemige en fruitige tonen van het bier prachtig in balans brengt. Of niet



KLEUR	Blond
ALCOHOL %	6,7%
INHOUD	0,33 L
LAND	Nederland
BIERSTIJL	Blond
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C



SMAAKPROFIEL

Bloemig , Fruitig , Kruidig , Licht bitter



GLASKEUZE

Tulpglas



IBU

Dit bier heeft een IBU van 23



HEERLIJK BIJ

Salades , Witvis , Zachte kaas

