

MEER OVER DIT BIER

Wanneer vakmanschap en geduld samenkomen, ontstaat er iets bijzonders. Vleteren 12 Bruin Port BA is het bewijs daarvan: een donker sterk bier van Brouwerij Deca, een vijfde generatie brouwersfamilie uit het Belgische Woesten met een traditie die teruggaat tot de 19e eeuw. Dit barrel-aged bier rijpt precies één jaar op eiken portovaten, waarbij een zorgvuldig geselecteerde hoeveelheid echte porto aan het bier wordt toegevoegd. Het resultaat is een donkerbruin, ongefilterd en niet-gepasteuriseerd bier met nagisting op fles — authentiek vakwerk in elk opzicht.

EEN SMAAKSENSATIE

De smaakbeleving van Vleteren 12 Bruin Port BA is ronduit indrukwekkend. Het rijke smaakprofiel omvat brood, gedroogd fruit, honing, hout, karamel, moutige tonen, rood fruit, rozijnen, een aangename zoetheid en subtiele eikaccenten. Met 12,0% alcohol en slechts 20 IBU biedt dit bier een volmondig en rond karakter met een zachte, verwarmende afdrank. De bitterheid blijft gematigd, waardoor de zoete en fruitige nuances volop de ruimte krijgen. Serveer dit bier bij 8 tot 11 °C in een tulpglas om het volledige aromaprofiel tot zijn recht te laten komen.

DE PERFECTE BEGELEIDER

Vleteren 12 Bruin Port BA is bijzonder veelzijdig aan tafel. Het combineert uitstekend met rood vlees en vleesgerechten, waarbij de diepe mout- en fruitige tonen de hartige smaken prachtig aanvullen. Sterke kazen en harde kaassoorten vormen een klassieke en geslaagde combinatie, terwijl zoete desserts de honing- en karamelnoten in het bier nog verder doen onlichten. Dit is ook een uitgelezen keuze als



KLEUR	Donkerbruin
ALCOHOL %	12,0%
INHOUD	0,33 L
LAND	België
BIERSTIJL	Donker
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

SMAAKPROFIEL



Brood , Gedroogd fruit , Honing , Hout , Karamel , Moutig , Rood fruit , Rozijnen , Zoet , eik



GLASKEUZE

Tulpglas



IBU

Dit bier heeft een IBU van 20



HEERLIJK BIJ

Harde kaas , Rood vlees , Vleesgerechten , Zoete desserts , sterke kazen

