VLETEREN BLOND 12 WHISKY BA

DECA

3.67 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.67** gemiddeld uit **9.735** beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Wanneer ambacht, geduld en passie samenkomen, ontstaat er iets bijzonders. Vleteren 12 Blond Whisky BA van Deca Brouwerij is precies dat: een goudkleurige Strong Ale die gedurende een volledig jaar rijpt op eikenhouten whiskyvaten, aangevuld met een subtiele whisky-infusie tijdens het rijpingsproces. Familiebrouwerij Deca, actief sinds 1850 en inmiddels vijf generaties sterk, brengt met dit premium speciaalbier innovatie en traditie in perfecte harmonie. Het resultaat is een bier dat je niet zomaar drinkt — je ervaart het.

EEN SMAAKSENSATIE

Het smaakprofiel van Vleteren 12 Blond Whisky BA is veellagig en indrukwekkend. Op de neus ontvouwt zich een rijke combinatie van brood, honing en karamel, gevolgd door subtiele tonen van vanille en gedroogd fruit. Op het gehemelte komen de karakteristieke hout- en whisky tonen tot hun recht, ondersteund door een gematigde bitterheid van 20 IBU. Met 12,0% alcohol is dit een krachtig bier dat toch verrassend elegant en gebalanceerd aanvoelt. Ongefilterd en ongepasteuriseerd blijft dit een levend bier dat zich in de fles blijft ontwikkelen — elke opening is een nieuwe ervaring.

DE PERFECTE BEGELEIDER

Vleteren 12 Blond Whisky BA schittert het best wanneer het geserveerd wordt in een tulpglas op een temperatuur tussen 8 en 11 °C. De complexiteit van dit bier maakt het een uitstekende tafelgenoot bij rood vlees, stevige vleesgerechten en sterke kazen die de rijke smaken aanvullen en versterken. Ook bij desserts — denk aan pure chocolade of een karamelgebak — doet dit bier het uitstekend. Of

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

SMAAKPROFIEL

Brood , Gedroogd fruit , Honing , Hout , Karamel , Vanille , Whisky tonen

GLASKEUZE

Tulpglas

IBU

Dit bier heeft een IBU van **20**

HEERLIJK BIJ

Desserts , Rood vlees , sterke kazen , Vleesgerechten