



MEER OVER DIT BIER

Rebel Local is het bier waarmee Brouwerij 't Verzet zichzelf op de kaart zette. Opgericht in 2016 door Koen Van Lancker en Alex Lippens — twee voormalige biochemiestudenten die begonnen te brouwen 'als verzetje, voor de leuk' — groeide dit blondgekleurde tripel uit tot een geliefde klassieker in de Belgische horecascene. Met meer dan 23.000 beoordelingen op Untappd en een brede beschikbaarheid in binnen- en buitenland bewijst Rebel Local dat toegankelijkheid en karakter perfect samengaan.

EEN SMAAKSENSATIE

Rebel Local is een Belgische tripel met een uitgesproken maar evenwichtig smaakprofiel. Het bier opent met een bloemig en fruitig aroma, waarin tonen van tropisch fruit de boventoon voeren. Op de tong ontvouwt zich een kruidig karakter met een zachte bitterheid van 45 IBU — gematigd genoeg om breed te worden gewaardeerd, maar uitgesproken genoeg om te blijven boeien. Het alcoholpercentage van 8% zorgt voor body en warmte, terwijl het slanke, soepele mondgevoel en de elegante afdrank het bier verrassend drinkbaar houden. Serveer Rebel Local bij voorkeur tussen 8 en 11 °C in een tulpglas om het volledige aromaprofiel tot zijn recht te laten komen.

DE PERFECTE BEGELEIDER

Dankzij zijn veelzijdige smaakprofiel combineert Rebel Local uitstekend met een breed scala aan gerechten. De zachte bitterheid en fruitige tonen maken het bier een ideale match bij gekruide gerechten, waarbij de hopkarakter de specerijen fraai aanvult. Bij harde kazen en pittige, belegde kazen toont het bier zijn kracht: de bloemige en kruidige



KLEUR

Blond

ALCOHOL %

8%

INHOUD

0,33 L

LAND

België

BIERSTIJL

Tripel

SERVEER TEMP.

8 - 11 °C

SMAAKPROFIEL



Bloemig , Fruitig , Kruidig , Tropisch fruit , Zachte bitterheid



GLASKEUZE

Tulpglas



IBU

Dit bier heeft een IBU van 45



HEERLIJK BIJ

Gekruide gerechten , Harde kaas , Pittige en belegde kazen

