



MEER OVER DIT BIER

Achter elke fles Sancti Adalberti Blonde Weizenbock schuilt een verhaal van eeuwenoude tradities, religieus erfgoed en ambachtelijk vakmanschap. Dit bijzondere bier wordt gebrouwen door Brouwerij Egmond onder officiële licentie van de Sint-Adelbertabdij – een van de oudste Benedictijner gemeenschappen van Nederland, gesticht in de 10e eeuw. Wat dit bier werkelijk uniek maakt, is het gebruik van heilig bronwater uit de Adelbertusbron, een eeuwenoude bron die verbonden is met het graf van Sint Adelbert. Daarmee draagt elke fles letterlijk een stukje Nederlandse geschiedenis in zich.

EEN SMAAKSENSATIE VOL KARAKTER

De Sancti Adalberti Blonde Weizenbock is een goudgekleurd bockbier met een alcoholpercentage van 7,5% en een IBU van 25, wat zorgt voor een aangenaam licht bitter evenwicht. Het smaakprofiel is uitgesproken en veelzijdig: rijpe banaan en warme kruidnagel vormen de aromatische basis, aangevuld met zachte tonen van honing, moutig brood en een subtiele zoetheid. Het mondgevoel is vol en romig, met een ronde afdronk die uitnodigt tot een volgende slok.

DE PERFECTE BEGELEIDER BIJ TAFEL EN GELEGENHEID

De volle body en de rijke smaken van dit bockbier maken het een uitstekende tafelgenoot bij stevige gerechten. Denk aan rood vlees, hartige vleesgerechten of een langzaam gegaard stoofpotje – combinaties waarbij de zoetheid en de moutige diepte van het bier prachtig aansluiten op de smaken van het



KLEUR

Goud

ALCOHOL %

7,5%

INHOUD

0,33 L

LAND

Nederland

BIERSTIJL

Bock

SERVEER TEMP.

8 - 11 °C

SMAAKPROFIEL



Banaan , Brood , Honing , Kruidnagel , Moutig , Zoet



GLASKEUZE

Tulpglas



IBU

Dit bier heeft een IBU van 25



HEERLIJK BIJ

Rood vlees , Stoofpotje , Vleesgerechten

