FAAM BOCK

FRONTAAL

3.46 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.46** gemiddeld uit **1.804** beoordelingen

KLEUR	Amber
ALCOHOL %	6,5%
INHOUD	0,33 L
LAND	Nederland
BIERSTIJL	Bock
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

MEER OVER DIT BIER

Frontaal Faam Bock is een eerbetoon aan zowel de eeuwenoude Duitse bocktraditie als de rijke brouwerijgeschiedenis van Breda. De naam verwijst naar de voormalige Faamfabriek, waar Frontaal Brewing Company jarenlang zijn brouwerij en brouwcafé exploiteerde. Dit amberkleurige seizoensbier van 6,5% alcohol is speciaal gebrouwen voor de herfst- en wintermaanden en verbindt historisch vakmanschap met moderne Nederlandse brouwtechniek. Elke slok vertelt een verhaal van traditie, passie en lokale trots.

EEN SMAAKSENSATIE

Het smaakprofiel van Faam Bock is indrukwekkend en gelaagd. Op de neus ontvouwt zich een rijke moutbasis met duidelijke karameltonen en een vleugje verse broodkorst. In de mond brengt het bier een harmonieuze combinatie van geroosterde mout, gedroogd fruit en een subtiele zoetheid, afgewisseld door een gematigde bitterheid die het geheel in balans houdt. De body is vol en romig, zonder ooit zwaar of overheersend te worden. Serveer dit bier bij voorkeur in een tulpglas op een temperatuur van 8-11 °C om het volledige aromapalet optimaal tot zijn recht te laten komen.

DE PERFECTE BEGELEIDER

Faam Bock is een uitstekende tafelgenoot bij stevige herfst- en wintergerechten. De rijke moutzoetheid en gematigde bitterheid maken het bier een ideale match met stoofpotjes, rood vlees en vleesgerechten. Ook bij harde kazen zoals een rijpe Goudse of een pittige Parmezaan doet dit bockbier het uitstekend – de karameltonen en de volle body completeren de hartige smaken op een verrassende manier. Bestel

SMAAKPROFIEL

Bitter , Brood , Gedroogd fruit , Geroosterde mout , Karamel , Moutig , Zoet

GLASKEUZE

Tulpglas

IBU

Dit bier heeft een IBU van **18**

HEERLIJK BIJ

Harde kaas , Rood vlees , Stoofpotje , Vleesgerechten