

MEER OVER DIT BIER

Achter elke fles Georges IV Blond Oaked schuilt een bijzonder verhaal. Dit verfijnde Belgische zwaar blond bier van brouwerij Deca werd in 2014 gelanceerd als een eerbetoon aan Georges Christiaens, de vierde generatie van een brouwersfamilie met meer dan 200 jaar geschiedenis. Het bier rijpte een vol jaar op eiken vaten met whisky-infusie, waardoor het een diepte en complexiteit heeft gekregen die standaard blonde bieren simpelweg niet kunnen bieden. Elk glas is daarmee niet alleen een smaakervaring, maar ook een eerbetoon aan vakmanschap en familietrots.

EEN SMAAKSENSATIE

Georges IV Blond Oaked schenkt prachtig goudblond met een fijne, aanhoudende schuimkraag. Het smaakprofiel is rijkelijk gevuld: vanille en hout domineren de neus, terwijl whisky tonen de basis vormen van een complex geheel. Fruitige accenten van appel en citrus zorgen voor frisse levendigheid, aangevuld met moutige zoetheid en subtiele kruidige nuances. Met 8,0% alcohol, een IBU van 24 en een licht bittere afdronk biedt dit zwaar blond een perfecte balans tussen kracht en verfijning. Serveer het gekoeld op 5 tot 8 °C in een Teku-glas om alle aroma's optimaal tot hun recht te laten komen.

DE PERFECTE BEGELEIDER

De rijke, houtgerijpte complexiteit van Georges IV Blond Oaked maakt het een uitstekende tafelgenoot bij uiteenlopende gerechten. Combineer het met harde kaas voor een klassieke Belgische pairing waarbij de vanille- en houtaroma's prachtig resoneren met de zoute, nootachtige smaken. Bij rood vlees brengt het bier een verfijnde tegenhanger die de smaak van het vlees versterkt zonder te overheersen



KLEUR	Goud
ALCOHOL %	8,0%
INHOUD	0,33 L
LAND	België
BIERSTIJL	Zwaar Blond
SERVEER TEMP.	5 - 8 °C

SMAAKPROFIEL



Appel , Citrus , Hout , Kruidig , Moutig , Vanille , Whisky tonen , Zoet

GLASKEUZE

Georges IV Blond Oaked
Teku



IBU

Dit bier heeft een IBU van 24



HEERLIJK BIJ

Harde kaas , Rood vlees , Zoete desserts

