EDELSTOFF
AUGUSTINERBRÄU

3.63 / 5
Dit bier heeft op Untappd een **3.63** gemiddeld uit **122.394** beoordelingen



MEER OVER DIT BIER

Augustiner Edelstoff is het vlaggenschip van de oudste privé-brouwerij van München, opgericht in 1328. Bijna 700 jaar ononderbroken brouwtraditie gaat schuil achter dit goudkleurige exportbier, dat volledig volgens het Duitse Reinheitsgebot wordt gebrouwen — uitsluitend met water, gerstemout en hop, zonder enige toevoeging van additieven of conserveermiddelen. Het resultaat is een eerlijk, authentiek bier dat de essentie van de Beierse brouwkunst in één helder flesje van 0,50 L samenvat.

EEN SMAAKSENSATIE

De Edelstoff is een klassieke Dortmunder Export-lager: voller en ronder dan een Pilsener, maar aanmerkelijk toegankelijker dan een Bockbier. In het glas verschijnt een heldere, goudkleurige vloeistof met een fijne mousse. Het smaakprofiel is moutig en broodsachtig van karakter, met subtiele bloemige en gistachtige tonen die de neus aangenaam verrassen. De lichte hopbitterheid — met een IBU van slechts 17 — zorgt voor een droge, verfijnde afdronk zonder enige scherpte. Met 5,6% alcohol biedt de Edelstoff precies de juiste body voor een bier dat zowel verfrissend als inhoudsvol is. Serveer dit bier in een fluitglas op een temperatuur van 5-8°C voor de optimale smaakbeleving.

DE PERFECTE BEGELEIDER

Dankzij zijn gebalanceerde karakter is de Augustiner Edelstoff een veelzijdige tafelgenoot. De zachte moutigheid en de lichte hopbitterheid maken dit bier bijzonder geschikt bij BBQ-gerechten, rood vlees en vleesgerechten waarbij een krachtig bier de smaken zou overheersen. Ook bij vis is de Edelstoff een uitstekende keuze: de frisse, droge afdronk reinigt het

KLEUR	Goud
ALCOHOL %	5,6%
INHOUD	0,50 L
LAND	Duitsland
BIERSTIJL	Lager
SERVEER TEMP.	5 - 8 °C

SMAAKPROFIEL
Bloemig , Brood , Droog , Gist , Hopbitterheid , Moutig

GLASKEUZE
Fluitglas

IBU
Dit bier heeft een IBU van **17**

HEERLIJK BIJ
BBQ , Rood vlees , Vis , Vleesgerechten