



MEER OVER DIT BIER

Als twee gepassioneerde Limburgse brouwerijen de krachten bundelen, ontstaat er iets bijzonders. 'Es 't neet geit' — Limburgs dialect voor 'als het niet gaat' — is de smaakvolle vrucht van een samenwerking tussen Brouwerij Vakwerk en Aspro Brews, beide opgericht in 2021 en beiden geworteld in het hart van Zuid-Limburg. Dit limited release bier vertegenwoordigt de gedeelde ambitie van twee jonge, innovatieve brouwerijen die samen een authentieke Doppelbock naar de moderne craft beer wereld brengen. Met slechts 0,33 L per fles is elk exemplaar een stukje Limburgs vakmanschap om te koesteren.

EEN RIJKE SMAAKSENSATIE

In het glas onthult 'Es 't neet geit' een diepe bruine kleur die de complexiteit van het smaakprofiel al aankondigt. Bij 8,0% alcohol bevindt dit bier zich stevig in het Doppelbock-segment, met een smaakprofiel dat draait om brood, donker fruit, karamel en een uitgesproken moutige basis. De bitterheid is bewust licht gehouden — met een IBU van 20 — zodat de rijke moutige zoetheid de boventoon voert zonder te zwaar op de hand te zijn. De alcoholwarmte is aanwezig maar nooit overheersend, en smelt naadloos samen met de diepe, volle smaaklagen. Serveer dit bier op 11 tot 14 °C in een tulpglas om alle aroma's optimaal tot hun recht te laten komen.

DE PERFECTE BEGELEIDER AAN TAFEL

De volle, moutige karakter van 'Es 't neet geit' maakt het een uitstekende tafelgenoot bij stevige gerechten.



KLEUR	Bruin
ALCOHOL %	8,0%
INHOUD	0,33 L
LAND	Nederland
BIERSTIJL	Bock
SERVEER TEMP.	11 - 14 °C



SMAAKPROFIEL

Brood , Donker fruit , Karamel , Moutig



GLASKEUZE

Tulpglas



IBU

Dit bier heeft een IBU van 20



HEERLIJK BIJ

Harde kaas , Rood vlees , Stoofpotje

