.. DAN BOCKT 'T WAAL

BROUWERIJ VAKWERK

3.73 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.73** gemiddeld uit **332** beoordelingen



KLEUR	Donkerbruin
ALCOHOL %	8,3%
INHOUD	0,33 L
LAND	Nederland
BIERSTIJL	Bock
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

MEER OVER DIT BIER

Dan bockt 't waal is het trotse resultaat van een samenwerking tussen twee gepassioneerde Limburgse ambachtelijke brouwerijen: Brouwerij Vakwerk uit Mechelen en Aspro Brews uit Susteren. Samen brachten zij een Port Infused Dubbelbock tot leven die traditionele Duitse brouwtradities verbindt met een moderne twist. Het donkerbruine bier in de fles van 0,33 L is meer dan een seizoensbier — het is een statement van vakmanschap, regionale trots en brouwerslef dat bierliefhebbers direct weet te boeien.

EEN SMAAKSENSATIE

Bij het inschenken in een tulpglas onthult Dan bockt 't waal zijn volle, donkerbruine kleur en uitnodigende aroma's. Het smaakprofiel is rijk en gelaagd: brood en moutige diepte vormen de stevige basis, terwijl karamel en toffee voor zoetheid en warmte zorgen. Donker fruit — denk aan pruim en vijg — voegt complexiteit toe, en de subtiele port-infusie verweeft rijke tannines door het geheel. Met 8,3% alcohol en een bescheiden bitterheid van slechts 20 IBU (licht bitter) is dit bier krachtig maar nooit zwaar of overheersend. Serveer het bij 8 tot 11 °C voor de beste smaakbeleving.

DE PERFECTE BEGELEIDER

Dit karaktervolle speciaalbier is een uitstekende tafelgenoot bij stevige gerechten. Combineer Dan bockt 't waal met rood vlees, een langzaam gegaard stoofpotje of een plank met harde kaas — de volle moutbasis en fruitige port-tonen vormen een heerlijk contrast met hartige smaken. Maar ook als digestief na een maaltijd, bij de open haard op een koude herfst- of winteravond, doet dit bier het uitstekend. Bestel jouw fles eenvoudig via Bierbink.nl en ontdek

SMAAKPROFIEL
Brood , Donker fruit , Karamel , Moutig , Toffee

GLASKEUZE
Tulpglas

IBU
Dit bier heeft een IBU van **20**

HEERLIJK BIJ
Harde kaas , Rood vlees , Stoofpotje