

MEER OVER DIT BIER

Wanneer Noorwegen en België de handen ineen slaan, ontstaat er iets buitengewoons. De Bière de Coupage Blend Boerenerf is het resultaat van een bijzondere samenwerking tussen Monkey Brew uit Trondheim en Het Boerenerf uit het Belgische Beersel. Monkey Brew brouwde een drooggehopte saison op lokale Bonsak-mout, die vervolgens werd geblend met een driejarige lambiek van Het Boerenerf. Het eindresultaat is een goudkleurig farmhouse ale van 0,38 L dat de grenzen van stijl en geografie moeiteloos overstijgt.

EEN SMAAKSENSATIE

Dit bier volgt de klassieke Bière de Coupage-methode, waarbij jonge en oude lambiek worden gemengd, maar moderniseert die traditie met een frisse, drooggehopte saison. De blend bestaat uit 65% saison van zes maanden oud en 35% driejarige lambiek, wat resulteert in een smaakprofiel dat tegelijkertijd bloemig, fruitig, droog en complex is, met een aangenaam zure ondertoon en karakteristieke funk. De lichte hopbitterheid geeft het geheel een frisse, levendige afdronk. Natuurlijk gecarboneerd in de fles op 6,0% alcohol, serveert u dit bier het best op 11-14 °C in een tulpglas om alle nuances optimaal tot hun recht te laten komen.

DE PERFECTE BEGELEIDER

Dankzij het droge, licht zure en complexe karakter is de Bière de Coupage Blend Boerenerf een uitstekende tafelgenoot bij een breed scala aan gerechten. Combineer het met jonge of zachte kaas voor een klassieke match, of serveer het naast schelpdieren zoals mosselen en oesters voor een verfiinde maaltijd. Ook bij de grillde kip, gevogelte of



KLEUR	Goud
ALCOHOL %	6,0%
INHOUD	0,38 L
LAND	Noorwegen
BIERSTIJL	Saison
SERVEER TEMP.	11 - 14 °C

SMAAKPROFIEL



Bloemig , Complex , Droog , Fruitig , funk , Hopbitterheid , Zuur



GLASKEUZE

Tulpglas



HEERLIJK BIJ

Jonge kaas , Kip en gevogelte , Salades , Schelpdieren , Zachte kaas

