

MEER OVER DIT BIER

Vers geplukt, vers gebrouwen, vers genieten — dat is de filosofie achter Bont Vivant, de bijzondere fresh hop IPA van Hooglander Bier. Dit goudkleurige bier is het resultaat van een unieke vierkante brouwerij-collaboratie tussen Hooglander Bier, Strieper Craft Beer Company, De Brouwschuur en Aspro Brews. Vier brouwerijen die samen één missie deelden: een IPA maken die de pure essentie van de hopoogst in een fles vangt. Het resultaat is een seizoensgebonden release met een karakter dat je nergens anders vindt.

EEN SMAAKSENSATIE

Wat Bont Vivant echt onderscheidt, is het gebruik van vers geoogste Cascade hop van Brabant Hop in Sint-Oedenrode — een van de weinige hopkwekerijen in Nederland die deze variëteit teelt. De hop gaat rechtstreeks van de plant naar de brouwketel, waardoor de meest delicate aroma's volledig bewaard blijven. Dit levert het karakteristieke 'groene' hopkarakter op: fris, levendig en vol citrus- en bloemige nuances. Met 28 IBU is de bitterheid aangenaam licht, waardoor dit goudkleurige bier toegankelijk is voor een breed publiek. Serveer Bont Vivant gekoeld op 8 tot 11 °C in een IPA-glas om het volledige aromaprofiel tot zijn recht te laten komen.

DE PERFECTE BEGELEIDER

Bont Vivant is een veelzijdige tafelgenoot die uitstekend combineert met lichte, frisse gerechten. De citrusachtige hopnoten maken het bier een natuurlijke match met gegrilde kip of gevogelte, terwijl de bloemige aroma's prachtig harmoniëren met vis en zeevruchten. Een frisse salade met een lichte vinaigrette of een bordje jonge kaas vormt eveneens

KLEUR	Goud
ALCOHOL %	7,2%
INHOUD	0,33 L
LAND	Nederland
BIERSTIJL	IPA
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

GLASKEUZE

Bont Gezelschap Bont Vivant
IPA glas

IBU

Dit bier heeft een IBU van **28**

HEERLIJK BIJ

Jonge kaas , Kip en gevogelte , Salades , Vis