

MEER OVER DIT BIER

Achter elke fles Viven Premium Tripel schuilt een verhaal van ambacht, lef en Belgisch vakmanschap. Brouwerij Viven, vernoemd naar het charmante Vivenkapelle in Damme, brengt met dit tripelbier een verfijnde interpretatie van een klassieke Belgische stijl. Waar veel tripels worden gekenmerkt door dominante bitterheid, kiest brouwmeester Krystle bewust voor een ander pad: een bier dat bloeit, fruiteert en kruidt, zonder de drinker te overweldigen. Het resultaat is een volmondig, blond bier van 8,0% alcohol dat bij elke slok opnieuw verrast.

EEN SMAAKSENSATIE

Viven Premium Tripel presenteert zich in een stralend blond jasje en ontvouwt een rijk smaakprofiel dat bestaat uit bloemige, fruitige, kruidige, licht zoete en moutige tonen. De bitterheid is bewust gematigd gehouden, waardoor de zachtheid en balans centraal staan. Schenk dit bier bij voorkeur op een temperatuur tussen 8 en 11 °C in een kelkglas, zodat alle aroma's optimaal tot hun recht komen. De neus biedt een uitnodigend boeket van kruiden en bloesem, terwijl de smaak zich ontwikkelt van een licht fruitige aanvang naar een warme, moutige afdronk met een vleugje zoetheid. Dit is een tripel die niet schreeuwt, maar fluistert — en juist daarin schuilt zijn kracht.

DE PERFECTE BEGELEIDER

Viven Premium Tripel is bij uitstek een eetbier dat schittert aan tafel. De kruidige zachtheid maakt het een uitstekende partner bij BBQ-gerechten, waarbij de rokerige smaken prachtig worden gecomplementeerd door de bloemige en fruitige noten van het bier. Combineer het ook met romige of zachte kazen voor een harmonieuze smaakbeleving waarbij

KLEUR	Blond
ALCOHOL %	8,0%
INHOUD	0,33 L
LAND	België
BIERSTIJL	Tripel
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

SMAAKPROFIEL
Bloemig , Fruitig , Kruidig , Licht zoet , Moutig

GLASKEUZE
Kelkglas

HEERLIJK BIJ
BBQ , Romige kaas , Zachte kaas