

%

MEER OVER DIT BIER

Stel je voor: het bruisen van champagne, de elegantie van een witbier en de verfijnde brouwkunst van België, samengebracht in één bijzonder flesje van 0,33 L. Viven Champagner Weisse is geen gewoon witbier — het is het resultaat van een gedurfde keuze om champagnegist te gebruiken in plaats van traditionele biergist. Brouwerij Viven, onder leiding van de getalenteerde vrouwelijke brouwmeester Krystle Kerckaert, lanceerde dit bier als een bewuste tegenstelling tot de zware, donkere Belgische winterbieren. Het resultaat is een licht, sprankelend en elegant bier dat zowel de bierliefhebber als de champagneliefhebber weet te verleiden.

EEN SMAAKSENSATIE

Viven Champagner Weisse verschijnt in het glas als een romig blond bier met een fijne, zachte schuimkraag die doet denken aan de mousse van een goed glas champagne. De champagnegist zorgt voor een sprankelende karakteristiek en een drogere afdronk dan je van een klassiek witbier zou verwachten. Het smaakprofiel is rijk en veelzijdig: bloemige en fruitige tonen worden aangevuld met een lichte kruidigheid en frisse citrusaccenten, terwijl een subtiele zoetheid het geheel in balans houdt. Met een alcoholpercentage van 4,8% is dit bier verfrissend licht, maar zeker niet zonder karakter. De licht bittere afdronk maakt het bier aangenaam drinkbaar en nodigt uit tot een volgende slok. Serveer het gekoeld tussen 5 en 8 °C in een tulpglas voor de meest optimale beleving.

DE PERFECTE BEGELEIDER

Dankzij zijn elegante en verfijnde karakter is Viven Champagner Weisse bij uitstek geschikt als aperitief