GOUDEN CAROLUS AMBRIO

BROUWERIJ HET ANKER

3.55 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.55** gemiddeld uit **49.806** beoordelingen



MEER OVER DIT BIER

Meer dan 600 jaar brouwtradities komen samen in één bijzonder bier: Gouden Carolus Ambrio van Brouwerij Het Anker uit Mechelen. Dit amberkleurige bier is gebaseerd op het oudste nog gebrouwen recept van de brouwerij, dat zijn oorsprong vindt in 1421. Destijds bekend als de 'Mechelschen Bruynen' was dit het stadsbier van Mechelen, en tot op de dag van vandaag wordt het gebrouwen met dezelfde traditionele toewijding. Het resultaat is een bier dat de volmondigheid van een bruin bier combineert met de verfrissende frisheid van een blonde, gebundeld in een prachtige ambere kleur.

EEN SMAAKSENSATIE

Gouden Carolus Ambrio ontvouwt zich in het glas als een ware smaakbelevenis. Het smaakprofiel omvat rijke tonen van karamel, toffee en honing, aangevuld met nuances van gedroogd fruit en een subtiel kruidig en moutig karakter. Met 8,0% alcohol en een gematigde bitterheid van 30 IBU biedt dit bier een perfecte balans tussen zoet en bitter, zonder dat één element de overhand neemt. De hergisting in de fles zorgt voor een natuurlijk koolzuur en voegt extra diepte en complexiteit toe aan het smaakprofiel. Serveer dit bier bij voorkeur gekoeld op 5 tot 8 °C in een tulpglas, zodat de aroma's optimaal tot hun recht komen.

DE PERFECTE BEGELEIDER

Gouden Carolus Ambrio is een uitzonderlijk veelzijdig bier aan tafel. De rijke, kruidige en fruitige smaken maken het een ideale begeleider bij rood vlees en BBQ-gerechten, waarbij de zachte bitterheid de hartige smaken prachtig in balans brengt. Maar ook bij pittige en belegen kazen of gekruide gerechten

KLEUR	Amber
ALCOHOL %	8,0%
INHOUD	0,33 L
LAND	België
BIERSTIJL	Amber
SERVEER TEMP.	5 - 8 °C

SMAAKPROFIEL

Bitter , Fruitig , Gedroogd fruit , Honing , Karamel , Kruidig , Moutig , Toffee , Zoet

GLASKEUZE

Tulpglas

IBU

Dit bier heeft een IBU van **30**

HEERLIJK BIJ

BBQ , Gekruide gerechten , Pittige en belegen kazen , Rood vlees