BRAVOURE

DOCHTER VAN DE KORENAAR

3.36 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.36** gemiddeld uit **16.443** beoordelingen



KLEUR	Amber
ALCOHOL %	6,5%
INHOUD	0,33 L
LAND	België
BIERSTIJL	Rookbier
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

MEER OVER DIT BIER

Bravoure is geen gewoon bier — het is een eerbetoon aan een eeuwenoude traditie. Brouwerij De Dochter van de Korenaar, opgericht in 2005 en één van de meest gerespecteerde Belgische ambachtelijke brouwerijen, brengt met Bravoure een authentiek rookbier dat zijn inspiratie haalt uit de beroemde Rauchbier-traditie van het Duitse Bamberg. Het resultaat is een amberkleurig bier van 6,5% alcohol dat bierliefhebbers meeneemt op een sensorische reis vol diepte, karakter en vakmanschap.

EEN SMAAKSENSATIE

De basis van Bravoure wordt gevormd door authentieke Bambergse Rauchmalz — mout die op traditionele wijze boven beukenhout wordt gerookt. Dit geeft het bier zijn kenmerkende rokerige, aardse karakter dat harmonisch samensmelt met subtiele karamel- en moutige toetsen en een licht zoete afdronk. Met een IBU van 26 is de bitterheid gematigd, waardoor de rooksmaak centraal staat zonder overweldigend te worden. Dankzij hergisting op fles rijpt Bravoure verder en ontwikkelt het een extra laag complexiteit die dit bier telkens opnieuw verrassend maakt. Schenk het in een tulpglas bij 8 tot 11 °C voor de beste smaakbeleving.

DE PERFECTE BEGELEIDER

Bravoure is bij uitstek een culinair bier. De rokerige en aardse smaakprofielen maken het een ideale metgezel bij BBQ, rood vlees en allerhande vleesgerechten. Stel je voor: een zomerse barbecue, de geur van gegrild vlees in de lucht en een goed gekoeld glas Bravoure in de hand — een combinatie die elkaar naadloos versterkt. Ook bij gerookte vleeswaren, krachtige kazen of hartige stoofschotels

SMAAKPROFIEL

Aards , Hout , Karamel , Licht zoet , Moutig , Rokerig

GLASKEUZE

Tulpglas

IBU

Dit bier heeft een IBU van **26**

HEERLIJK BIJ

BBQ , Rood vlees , Vleesgerechten