MAÎTRE GRAND CRU

BROUWERIJ DE MEESTER

3.67 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.67** gemiddeld uit **48** beoordelingen



KLEUR	Blond
ALCOHOL %	10%
LAND	België
BIERSTIJL	Zwaar Blond
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

MEER OVER DIT BIER

De Maître Grand Cru van Brouwerij De Meester is geen gewoon bier — het is een statement van Belgisch vakmanschap. Brouwerij De Meester, gevestigd in Lendelede en opgericht door Dirk De Meester en Ann Verfaillie, staat bekend om het brouwen van verfijnde, karaktervolle bieren die traditie en innovatie naadloos combineren. Met de Maître Grand Cru presenteert de brouwerij een zwaar blond bier dat indruk maakt op zowel de ervaren bierliefhebber als de professionele horecaondernemer die kwaliteit hoog in het vaandel draagt.

EEN SMAAKSENSATIE

De Maître Grand Cru behoort tot de bierstijl Zwaar Blond en draagt een alcoholpercentage van 10% — een krachtige, maar uiterst evenwichtige expressie van het Belgische brouwambacht. Het smaakprofiel ontvouwt zich laag voor laag: rijp geel fruit opent de smaakervaring, gevolgd door een subtiele kruidigheid die diepte en complexiteit toevoegt. Een gematigde bitterheid zorgt voor een aangename afdronk die uitnodigt tot de volgende slok. Serveer dit bier op de ideale temperatuur van 8 tot 11 °C in een tulpglas, zodat de aroma's optimaal tot hun recht komen en elke slok een volledige smaakbeleving biedt.

DE PERFECTE BEGELEIDER

De Maître Grand Cru is veelzijdig aan tafel. Dankzij zijn fruitige en licht kruidige karakter combineert dit zwaar blond bier uitstekend met kip en gevogelte, verse salades en delicate visgerechten. De gematigde bitterheid snijdt door rijkere smaken en versterkt lichtere gerechten zonder ze te overheersen. Of u nu een diner wilt verheffen of uw horecakaart wilt aanvullen met een premium Belgisch bier — de

SMAAKPROFIEL
Geel fruit , Licht bitter , Licht kruidig

GLASKEUZE
Tulpglas

HEERLIJK BIJ
Kip en gevogelte , Salades , Vis