MEER OVER DIT BIER

Grelotte – wat letterlijk 'de rilling' betekent in het Frans – is een donkerbruin donker bier van Brasserie Grain d'Orge, een ambachtelijke brouwerij gevestigd in Hombourg, op het drieländenpunt waar België, Nederland en Duitsland samenkomen. Dit bijzondere winterbier belichaamt precies wat de naam belooft: de tintelende sensatie van winterse kou, direct gevolgd door de warme omhelzing van rijke, kruidige smaken. Met 9,0% alcohol en een zorgvuldig samengestelde receptuur van vier verschillende moutypen is Grelotte een bier dat indruk maakt bij de eerste slok en lang bijblijft.

EEN SMAAKSENSATIE VOL WINTERSE DIEPGANG

Het smaakprofiel van Grelotte is een harmonieuze samenkomst van karamel, kruidige tonen en een aangenaam zoete ondertoon die doet denken aan klassiek kerstsnoep. De donkerbruine kleur verraadt de rijkdom die in dit bier schuilt: een volle, ronde body die het resultaat is van de vier moutypen waarmee het gebrouwen wordt. De bitterheid is bewust gematigd gehouden, waardoor de balans tussen zoet en kruidig perfect in evenwicht blijft. Serveer Grelotte in een kelkglas op een temperatuur tussen 11 en 14°C om alle aroma's en smaken optimaal tot hun recht te laten komen. Dit is geen bier om snel doorheen te drinken – het vraagt om aandacht en de tijd om volledig te genieten van zijn complexiteit.

DE PERFECTE BEGELEIDER VOOR GEZELLIGE WINTERMOMENTEN

Grelotte is bij uitstek een bier voor de donkere



KLEUR	Donkerbruin
ALCOHOL %	9,0%
INHOUD	0,33 L
LAND	België
BIERSTIJL	Donker
SERVEER TEMP.	11 - 14 °C

SMAAKPROFIEL
Karamel , Kruiderig , Zoet

GLASKEUZE
Kelkglas

HEERLIJK BIJ
Chocolade desserts , Desserts , Zoete desserts