



IMMORTELE BLONDE TRIPLE OAK AGED BRASSERIE GRAIN D'ORGE

★★★★★ 3.61 / 5

Dit bier heeft op Untappd een 3.61 gemiddeld uit 2.460 beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Geniet van de unieke smaakbeleving van de Immortelle Blonde Triple Oak Aged, gebrouwen door Brasserie Grain d'Orge in België. Dit bier, gelagerd op Franse eikenhouten vaten, verrast met een subtiele vanille-geur die je zintuigen prikkelt. Het evenwichtige karakter en de fijne hopbitters zorgen voor krachtige aroma's die toch zacht blijven in de mond, met een gulle smaak die blijft hangen.


Met een prachtige gouden kleur en een smaakprofiel dat zowel kruidig als vanille-achtig is, is deze Tripel een ware traktatie voor bierliefhebbers. Serveer dit juweeltje op een temperatuur tussen 8 en 11 graden Celsius in een kelkglas voor de ultieme proefervaring. Combineer dit bier met vleesgerechten, pittige kazen, gekruide gerechten of zelfs zoete desserts voor een veelzijdige culinaire ervaring. Met een alcoholpercentage van 8,6 is de Immortelle Blonde Triple Oak Aged een absolute aanrader voor fijnproevers. Bestel dit exclusieve bier nu bij 'BierBink' en laat je verrassen door zijn unieke smaken!



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

 **SMAAKPROFIEL**
Kruidig , Vanille

 **GLASKEUZE**
Kelkglas

 **IBU**
Dit bier heeft een IBU van 25

 **HEERLIJK BIJ**
Gekruide gerechten , Pittige en belegen kazen ,
Vleesgerechten , Zoete desserts

