



HEEN & WEER BROUWERIJ DE MOLEN

★★★★★ 3.54 / 5

Dit bier heeft op Untappd een 3.54 gemiddeld uit 40.865 beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Heen & Weer, een unieke Belgische Abbey Triple uit Nederland, gebrouwen door Brouwerij De Molen, is een meesterwerk dat zoete moutigheid en hoppige bitterheid combineert voor een perfect gebalanceerde smaakervaring. Dit amberkleurige bier onthult tonen van mout, rijp geel fruit en verfrissende citrus, waardoor elke slok een harmonieuze sensatie is. Met een alcoholpercentage van 9,2% is Heen & Weer een krachtige Tripel die het beste geserveerd wordt tussen 8 en 11 °C in een elegant kelkglas.


Deze verrukkelijke Tripel met een smaakprofiel van hopbitterheid, moutigheid, citrus en geel fruit, is de perfecte metgezel voor diverse gerechten. Van witvis tot vleesgerechten, van pittige en belegen kazen tot vette vis en gekruide gerechten, Heen & Weer past bij elke culinaire ervaring. Geniet van dit bijzondere bier bij ons 'BierBink' en laat je smaakpapillen betoveren door de rijke en complexe smaken van deze unieke Nederlandse creatie.



KLEUR	Amber
ALCOHOL %	9,2%
INHOUD	0,33 L
LAND	Nederland
BIERSTIJL	Tripel
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

 **SMAAKPROFIEL**
Citrus , Geel fruit , Hopbitterheid , Moutig

 **GLASKEUZE**
Kelkglas

 **IBU**
Dit bier heeft een IBU van 61

 **HEERLIJK BIJ**
Gekruide gerechten , Pittige en belegen kazen ,
Vette vis , Vleesgerechten , Witvis

