



DOUZE

BROUWERIJ DE MEESTER

★★★★★ 3.71 / 5

Dit bier heeft op Untappd een 3.71 gemiddeld uit 3.462 beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Brouwerij De Meester presenteert met trots de Douze, een bijzondere Quadrupel met een alcoholpercentage van 11,5%. Deze donkere verleider weet een rijke smaakervaring te combineren met een verwarmend mondgevoel. De smaak is vol en complex, met nadrukkelijke karameltonen die perfect in balans zijn met de alcoholwarmte. De romige, zacht zoete afdronk maakt de smaakbeleving compleet.

De Douze is een bier dat zich uitstekend leent voor culinaire combinaties. Het gaat bijzonder goed samen met vleesgerechten, waarbij de volle smaak en warme tonen een prachtige aanvulling vormen. Het bier kan ook perfect gecombineerd worden met pittige en belegen kazen, vette vis en gekruide gerechten. En voor de zoetekauwen onder ons is de Douze een heerlijke begeleider van zoete desserts.

Alle bieren van Brouwerij De Meester zijn te bestellen bij 'Bierbink'. Zo ook de Douze, die met zijn uitgesproken smaakprofiel en veelzijdige combinatiemogelijkheden een absolute must-try is voor de liefhebber van ambachtelijke bieren. Proef de passie en het vakmanschap van Brouwerij De Meester en laat je verrassen door deze donkere schoonheid.



KLEUR	Bruin
ALCOHOL %	11,5%
INHOUD	0,33 L
LAND	België
BIERSTIJL	Quadrupel
SERVEER TEMP.	11 - 14 °C

 **SMAAKPROFIEL**
Alcoholwarmte , Karamel , Zacht zoet

 **GLASKEUZE**
Kelkglas

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

