

25cl - 27 ebu - 6% alc. vol. - 18+
Gemaakt met water, gerstemout, hop en gist
Nagisting op fles - t.h.t. 1½ jaar na brouwdatum
Brouwerij de Biertafel - debiertafel.nl

HACKFORT

BLOND BIER
UIT DE ACHTERHOEK

SINDS 1770



Brouwdatum

Bier **Hackfort Bier Blond**

Brouwerij **Brouwerij De Biertafel**

Plaats **Vorden / Vierakker**

Type bier **Blond bier**

Alcohol 6%	Bitterheid 27 EBU	Serveertemperatuur 6 - 8°C
----------------------	-----------------------------	--------------------------------------

Kleur Goudgeel met stevige witte schuimkraag

Etiket Blond Bier. Blauwe zijkant met brouwdatum.

Korte beschrijving Fruitig bier. Fris bitter. Rijk en vol van smaak.

Gerechten Gevogelte (fazant met zuurkool), pasta, vette vis.

Kenmerken Belgische stijl blond bier met niet te veel alcohol. Vanaf 2019 wordt voor het bier eigen gerst verbouwd op landgoed Hackfort. Sinds 1770 wordt op Hackfort al bier gebrouwen. Nagisting op de fles.

Smaakprofiel Goudgeel blond bier met een stevige witte schuimkraag. Fruitige geur en smaak komt grotendeels van de gebruikte gistsoort. Stevig gehopt bier zorgt voor een fris bittere smaak. Bitter is niet overheersend maar eerder ondersteunend. Frisse bitterheid zorgt voor een mooi droge en frisse nasmaak. Bier kan uitstekend op zichzelf gedronken worden maar past ook bij diverse gerechten zoals gevogelte.

Flessen: ApoVichy 25cl en Champagnoise 75cl