

BIER VAN DE MAAND

MAART



4 FLESSEN =
GRATIS
GLAS!

DEUGNIET

GOUD BLOND - BRASSERIE DU BOCQ

Brasserie Du Bocq is een familiebrouwerij uit het plaatsje Purnode in België en officieel opgericht in 1858. Net als veel andere boerderijen besloot Martin Belot om tijdens de winterperiode bier te gaan brouwen. De ontdekking van een unieke grondwaterlaag van hoge kwaliteit droeg hieraan bij. De brouwerij is één van de grootste onafhankelijke Waalse brouwerijen en inmiddels is de brouwerij overgedragen aan de familie Keersemaekers die bekend zijn met de ketels van de brouwerij en vandaag de dag wordt er enkel met natuurlijke producten gebrouwen. Deugniet wordt gerijpt in de kelders van de brouwerij.

DEUGNIET

Deugniet is een blonde Tripel. Brasserie Du Bocq heeft ervoor gekozen om het bier langzaam te laten rijpen in de kelders van de brouwerij. Een goudgele Tripel, met heerlijke fruitige toetsen van mandarijn, peer en citrus. Daarnaast is ook een hint van limoen en acacia te herkennen. Boven op deze tripel ontstaat een mooie stevige witte schuimkraag. De afdronk is lekker zoet met een licht elegant bittertje. Deugniet heeft een alcoholpercentage van 7.5 % en wordt het liefst gedronken op ongeveer 8 graden celcius.

