De Goede en de Stoute Vuurzee Cuvée Prestige

- Nederland

Vuurzee is een uniek gastronomisch bier van Nederlandse bodem, ontwikkeld door De Goede & De Stoute. Het bier wordt gebrouwen met champagnegist uit de Franse regio Reims en handgeplukte Pinot Noir-druiven uit eigen wijngaard. Deze combinatie resulteert in een elegante, sprankelende drank met een fijne mousse en een licht mineraal en lactisch karakter.

Na een rijpingsperiode van 3 tot 4 maanden ontwikkelt Vuurzee een verfijnde smaak met fruitige tonen en subtiele bitters afkomstig van de tannines uit de druivenschillen. Het alcoholpercentage bedraagt 8,5%. Vuurzee wordt gepresenteerd in een elegante champagnefles en komt het best tot zijn recht bij een drinktemperatuur van ongeveer 8 graden Celsius, geserveerd in een wijnglas of open flûte. Het bier is uitstekend te combineren met diverse culinaire gerechten, variërend van oesters, kaviaar en coquilles tot foie gras, gerookte wagyu en Ibérico ham.

Vuurzee heeft internationale erkenning gekregen en won in 2020 dubbel goud bij de Asia Beer Challenge. Daarnaast werd het in 2019 door de World Beer Awards uitgeroepen tot 'Country Winner' in de categorie 'Specialty Beer: Brut Beer'. Bij de International Beer Challenge 2019 ontving Vuurzee goud voor het beste ontwerp en de verpakking in de categorie 'Newcomers: Individual Product'.



Proefnotitie

Vuurzee heeft een heldere, goudgele tot licht amberkleurige tint met een fijne mousse en levendige koolzuurpareling, vergelijkbaar met een champagne.

Drinken bij

Vuurzee bier is een gastronomisch bier dat zich uitstekend leent voor culinaire combinaties. Dankzij de champagnegist en de toevoeging van Pinot Noir-druiven heeft het een verfijnde, sprankelende smaak met fruitige tonen en subtiele tannines. Dit maakt het een ideale begeleider van luxe gerechten.

Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl