

BIER PROEVEN

Bier proef je in je mond en keelholte in verschillende stadia, zelfs 'retronasaal'. Welke smaken en aroma's kun je hierbij onderscheiden? Die van zoet, zout, zuur en bitter, op verschillende plekken, zoals de bekende mond hieronder aangeeft. Omdat er bijna geen zoute bieren bestaan, mag je die smaak overslaan.



Hiernaast treft U de proefbeleving aan die U als drinker, al dan niet bewust, ondergaat. Waar moet U op letten?

Allereerst is er het **visuele aspect**:



Welke kleur heeft het bier en hoe ziet het eruit als het in het glas geschonken is. Is het bier helder, zweven er geen verontreinigende deeltjes of gistdeeltjes in? Hoe is het met de schuimkraag gesteld? Is die stevig of zakt die direct in?

Ten tweede is daar **de geur**, het aroma:



Hoe ruikt het bier? Fris, muf, fruitig, zoet, bitter, hoppig, kortom: wat ruik ik?

Als laatste gaat het voor de bierdrinkers natuurlijk om de belangrijkste proefcomponent, **de smaak**:



Wat proef ik, wat is het mondgevoel en de nasmaak of afdronk [het keelgevoel].

Eén tip: bier slik je vanwege de aanwezigheid van bitterheid (voor een groot deel veroorzaakt door de hop-toevoeging) – in tegenstelling tot wijn – altijd door.

SEMINI'S AKSIEDENT

Brouwerij Boelens

8% VOL. ALC.

EBC 15

IBU 35

33 cl. fles

Serveer tussen 6° en 9° Celsius

Uitschenken in een droog glas

"Als je een tripelliefhebber bent, zal dit bier je zeker bekoren."



Goudblond, niet al te fijn offwhite schuim dat mooi wandklevend is en amper inzakt.



Overduidelijk en herkenbaar hoppig tripelaroma. Het pittige (beetje drop/zoethout) aroma is afkomstig van de verschillende hopsoorten die in Semini's Aksiedent zijn verwerkt. Wat de typische tripelgeur niet in de weg staat.



Goudblond bier waarvan de pittige en kruidige smaak afkomstig zijn van de hop. Het bier vloeit mooi moutzoet uit in de mond en geeft een aangenaam zacht-bittere en ietwat droge afdronk. Wat nasmaak betreft, blijft die wat hangen. Wat onderstreept dat dit een prima tripel is! Dit is duidelijk een klassiekere tripel dan de Tripel Klok van Boelens, die zachter en fruitiger is.