CHARBON

DOCHTER VAN DE KORENAAR

3.5 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.5** gemiddeld uit **26.114** beoordelingen



KLEUR	Zwart
ALCOHOL %	7,0%
INHOUD	0,33 L
LAND	België
BIERSTIJL	Rookbier
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

MEER OVER DIT BIER

Als bier specialist ben ik razend enthousiast over het verrukkelijke Charbon bier van Dochter van de Korenaar. Deze Stout is een waar genot voor gevorderde bierliefhebbers, met heerlijke vanille-aroma's en rokerige tonen die voortkomen uit speciale rookmout. De unieke smaakcombinatie van Charbon trakteert je smaakpapillen op een onvergetelijke ervaring.

Charbon is een Stout bier met een diepzwarte kleur en een smaakprofiel dat zowel rokerig als vanilleachtig is. Het is de perfecte keuze voor degenen die houden van intense en complexe smaken. Dit bier uit België wordt het beste geserveerd in een Stoutglas, op een temperatuur van 8-11 °C.

Charbon past uitstekend bij verschillende gerechten. Het is een geweldige aanvulling op vleesgerechten, pittige en belegen kazen, vette vis en gekruide gerechten. Bovendien kan dit bier zelfs worden gecombineerd met zoete desserts voor een heerlijke afsluiting van de maaltijd.

Met een EBU van 46 en een alcoholpercentage van 7,0 is Charbon een bier dat niet te missen is. Bestel dit unieke bier bij ons, BierBink, en laat je verrassen door de smaaksensatie die Charbon te bieden heeft.

SMAAKPROFIEL
Rokerig , Vanille

GLASKEUZE
Stoutglas

IBU
Dit bier heeft een IBU van **46**

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