



MEER OVER DIT BIER

Maak kennis met Heimdall Imperial Rye Bock, de stoutmoedige beschermer van de nacht. Dit bier, gebrouwen bij Walhalla, is een krachtige en donkere bock met een unieke twist. Door het gebruik van rogge en chocolademout worden je smaakpapillen verwend met een heerlijke combinatie van toffee, kruiden, chocolade en gedroogd fruit. Het is de perfecte metgezel tijdens de donkere en korte nachten.

Heimdall Imperial Rye Bock is een bockbier met een diepzwarte kleur en een kruidig karakter. Het smaakprofiel van chocolade zorgt voor een rijke en volle smaakbeleving. Deze bijzondere bierstijl is afkomstig uit Nederland en wordt geserveerd in een elegant tulpglas. De optimale serveertemperatuur ligt tussen de 8 en 11 graden Celsius.

Dit bier laat zich uitstekend combineren met diverse gerechten. Het is een perfecte aanvulling op vleesgerechten, pittige en belegen kazen, gekruide gerechten en zoete desserts. De toevoeging van gedroogd fruit en toffee in de smaakprofielen zorgt voor een harmonieuze balans tussen zoet en kruidig. Met een alcoholpercentage van 8,5% is dit bier een ware smaakbeleving die je niet wilt missen.

Ben je nieuwsgierig geworden naar Heimdall Imperial Rye Bock? Bestel dit unieke bier bij ons, 'BierBink', en laat je verrassen door zijn karakter en smaak.



KLEUR	Zwart
ALCOHOL %	8,5%
INHOUD	0,33 L
LAND	Nederland
BIERSTIJL	Bock
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

 **SMAAKPROFIEL**
Chocolade , Gedroogd fruit , Kruidig , Toffee

 **GLASKEUZE**
Tulpglas

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

