



SELF EXAMINATION BOURBON BARREL AGED RITUAL LAB

★★★★★ 4.19 / 5

Dit biertje heeft op Untappd een 4.19 gemiddeld uit 1.171 beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Ontdek de verrukkelijke Self Examination Bourbon Barrel Aged, een weelderige Barleywine die 12 maanden rijpte in Bourbon vaten bij Ritual Lab. Met een diepbruine kleur en een smaakprofiel vol pruim, gedroogd fruit en rozijnen, is dit bier een ware traktatie voor de zintuigen. Geniet van dit meesterwerk bij vleesgerechten, pittige kazen, vette vis, gekruide gerechten en zoete desserts.

Laat je verleiden door de rijke smaken en aroma's van dit Italiaanse juweeltje, perfect geserveerd tussen 11 en 14 °C in een kelkglas. Met een alcoholpercentage van 12,5% is dit bier een echte krachtpatser die elke bierliefhebber zal bekoren. Bestel de Self Examination Bourbon Barrel Aged vandaag nog bij 'BierBink' en trakteer jezelf op een onvergetelijke smaakervaring!



KLEUR	Bruin
ALCOHOL %	12,5%
INHOUD	0,33 L
LAND	Italië
BIERSTIJL	Barley Wine
SERVEER TEMP.	11 - 14 °C

 **SMAAKPROFIEL**
Gedroogd fruit , Pruim , Rozijnen

 **GLASKEUZE**
Kelkglas

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

