SVARTSKJÆR FATLAGRET

HOMBORSUND BRYGGERI

3.63 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.63** gemiddeld uit **309** beoordelingen



MEER OVER DIT BIER

Bij het Noorse Homborsund Bryggeri wordt met grote zorg en aandacht de Svartskjær Fatlagret gebrouwen. Deze bijzondere Belgische quadrupel heeft een rijpingsproces van ruim twee jaar ondergaan in eikenhouten vaten bij Det Norske Brenneri. Deze unieke rijping, omgeven door de verleidelijke aroma's van portwijn en eikenhout, resulteert in een bier met een ongekend rijk en krachtig smaakprofiel. Met zijn indrukwekkende alcoholpercentage van 15,0% is dit een bier om rustig en bewust van te genieten.

De Svartskjær Fatlagret is een bier dat opvalt door zijn kruiderige en houtachtige tonen. Zijn smaakprofiel is rijk en krachtig, met een subtiele hint van zoete portwijn die door de rijping op eikenhouten vaten naar voren komt. Dit maakt de Svartskjær Fatlagret niet alleen een genot om te drinken, maar ook perfect om te combineren met verschillende gerechten. Zo smaakt deze quadrupel heerlijk bij vleesgerechten, pittige en belegen kazen, gekruide gerechten en zoete desserts.

Bieren van Homborsund Bryggeri zijn te bestellen bij 'Bierbink'. Dus of je nu een fervent bierliefhebber bent of gewoon eens iets nieuws wilt proberen, de Svartskjær Fatlagret is een ervaring op zich. Ontdek de rijke smaken van dit Noorse bier en laat je verrassen door zijn unieke en complexe smaakprofiel. Proost!

KLEUR	Donkerbruin
ALCOHOL %	15,0%
INHOUD	0,25 L
LAND	Noorwegen
BIERSTIJL	Quadrupel
SERVEER TEMP.	11 - 14 °C

SMAAKPROFIEL
Hout , Krachtig , Kruiderig , Rijk

GLASKEUZE
Kelkglas

IBU
Dit bier heeft een IBU van **40**

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