



SPITSBERGEN DARK SEASON SVALBARD BRYGGERI

★★★★★ 3.55 / 5

Dit biertje heeft op Untappd een 3.55 gemiddeld uit 3.462 beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Svalbard Bryggeri, gelegen in het verre Noorwegen, biedt een unieke bierervaring aan met hun Spitsbergen Dark Season, een bruin bier dat gebrouwen is om de terugkeer van de duisternis na een eindeloze zomer van zonlicht te vieren. Dit bier is ook een eerbetoon aan het jaarlijkse Bluesfestival dat dezelfde naam draagt. Met een alcoholpercentage van 6,5% biedt deze brouwsel een perfecte balans tussen diepe karameltonen en een lichte fruitigheid, die ideaal is voor een koude herfst op Svalbard.

De Spitsbergen Dark Season is een veelzijdig bier dat goed samen gaat met een scala aan gerechten. De rijke karamel- en fruitige smaakprofielen passen perfect bij jonge en romige kazen, vleesgerechten, pittige en beleggen kazen, vette vis, gekruide gerechten en zelfs zoete desserts. Het is een bier dat niet alleen op zichzelf kan worden genoten, maar ook de potentie heeft om de smaken van een maaltijd te versterken.

De bieren van Svalbard Bryggeri zijn bij ons, de 'Bierbink', te bestellen. We nodigen je uit om de unieke smaak van de Spitsbergen Dark Season te ervaren en jezelf onder te dompelen in de sfeer van het hoge noorden. Proef de duisternis en vier het licht met dit opmerkelijke bier uit Noorwegen.



KLEUR	Donkerbruin
ALCOHOL %	6,5%
INHOUD	0,33 L
LAND	Noorwegen
BIERSTIJL	Donker
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

 **SMAAKPROFIEL**
Fruitig , Karamel

 **GLASKEUZE**
Kelglas

 **IBU**
Dit bier heeft een IBU van 28

HEERLIJK BIJ
 Gekruide gerechten , Jonge kaas , Pittige en beleggen kazen , Romige kaas , Vette vis , Vleesgerechten , Zoete desserts

