



SELF EXAMINATION - RUM BARREL AGED RITUAL LAB

★★★★★ 4.16 / 5

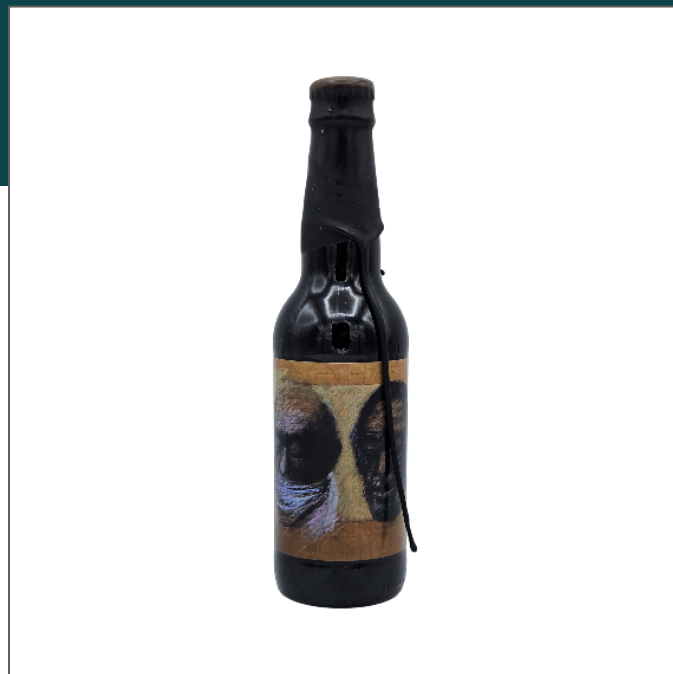
Dit bier heeft op Untappd een 4.16 gemiddeld uit 344 beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

De Self Examination - Rum Barrel Aged is een meesterwerk van de brouwerij Ritual Lab. Deze Barleywijn, met een indrukwekkend alcoholpercentage van 12,5%, betovert met zijn typische rode kleur en de complexe smaken die voortkomen uit 18 maanden rijping in zorgvuldig geselecteerde rumvaten. Deze bierbeleving wordt gekenmerkt door een zachte alcoholische noot die perfect samengaat met een breed scala aan gerechten en smaken.

De smaakprofielen van dit bier zijn divers en rijk. De subtiele tonen van vanille en hout, gecombineerd met de zoetheid van karamel en kandijnsuiker, creëren een harmonieuze symfonie van smaken. Het gedroogde fruit en de dadel zorgen voor een exotische twist en voegen diepte toe aan het smaakpalet. De Self Examination - Rum Barrel Aged is niet alleen complex en evenwichtig, maar heeft ook een uniek verouderingspotentieel, wat de bierliefhebber uitnodigt om het bier te bewaren en te zien hoe de smaken zich in de loop van de tijd ontwikkelen.

Het is een bier dat zich uitstekend laat combineren met vleesgerechten, pittige en beleggen kazen, gekruide gerechten en zoete desserts. Het is een veelzijdige drank die elke maaltijd kan verrijken en een unieke draai kan geven. Dit brouwsel van Ritual Lab is te bestellen bij 'Bierbink', een garantie voor een unieke bierbeleving die zowel de avontuurlijke als de traditionele bierliefhebber zal aanspreken.



KLEUR	Zwart
ALCOHOL %	12,5%
INHOUD	0,33 L
LAND	Italië
BIERSTIJL	Barley Wine

SMAAKPROFIEL



Dadel , Gedroogd fruit , Hout , Kandijnsuiker , Karamel , Vanille



GLASKEUZE

Kelkglas



HEERLIJK BIJ

Gekruide gerechten , Pittige en beleggen kazen , Vleesgerechten , Zoete desserts

