MEER OVER DIT BIER

De Black Forest van de Noorse Oslo Brewing Company is een waar kunstwerk in de wereld van bier. Deze vatgerijpte stout heeft zes maanden mogen rijpen op Jameson®-whiskeyvaten, wat de basis legt voor een unieke smaakervaring. Het brouwproces is verrijkt met de toevoeging van chocolademout, vanillebonen en hele kersen, wat resulteert in een rijke en complexe smaaksensatie.

Deze stout heeft een alcoholpercentage van 6,7% en heeft smaakprofielen van chocolade, vanille, hout, kersen en whisky tonen. Het is een bier met een diepe, donkere kleur en een royale schuimkraag. De geur is een mix van zoete mout, chocolade en een hint van vanille en kersen. In de smaak komt de complexiteit van dit bier naar voren. De zoete tonen van de chocolademout en vanille worden perfect gebalanceerd door de houtige tonen van het vat en de subtiele zuurheid van de kersen. De afdronk is lang en verwarmend met een hint van whisky.

De Black Forest is een uitstekende begeleider bij vleesgerechten, pittige en belegen kazen, gekruide gerechten en zoete desserts. Het is een bier dat zowel de ervaren als de beginnende bierliefhebber zal aanspreken. U kunt de bieren van de Oslo Brewing Company bestellen bij 'Bierbink', waar u kunt genieten van de uitgebreide selectie van deze bijzondere brouwerij.



KLEUR	Zwart
ALCOHOL %	6,7%
INHOUD	0,33 L
LAND	Noorwegen
BIERSTIJL	Stout
SERVEER TEMP.	5 - 8 °C

SMAAKPROFIEL
Chocolade , Hout , Kersen , Vanille , Whisky tonen

GLASKEUZE
Stoutglas

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