



CHOCOLATE & MEXICAN CHILLIES BARREL AGED IMPERIAL STOUT TWO CHEFS BREWING

★★★★★ 4.03 / 5

Dit bier heeft op Untappd een 4.03 gemiddeld uit 227 beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Met een indrukwekkend alcoholpercentage van 11,6% is de Chocolate & Mexican Chillies Barrel Aged Imperial Stout van Two Chefs Brewing een bier voor de echte fijnproever. Dit donkere brouwsel is een jaar gerijpt in rogge whiskey vaten, wat het een gedurfde intensiteit geeft, gelaagd met kruidigheid en warmte. De diepe tonen van donkere chocolade, geroosterde mout en roggekruiden vormen de basis, terwijl Mexicaanse chillies een subtiele hitte toevoegen die blijft hangen in de afdronk.

Het smaakprofiel ontvouwt zich met bitterzoete cacao, geroosterde eik en een zachte rokerigheid. Deze Imperial Stout is vol van lichaam, zijdezacht en ongegeneerd uitgesproken. Het is een bier om langzaam van te genieten, ideaal voor verwenmomenten en levendige avonden. De complexiteit van dit bier maakt het een perfecte begeleider voor BBQ, vleesgerechten, pittige en beleggen kazen, maar ook bij zoete desserts.

De brouwerij Two Chefs Brewing staat bekend om hun creatieve en kwalitatieve bieren. Deze Chocolate & Mexican Chillies Barrel Aged Imperial Stout is daar geen uitzondering op. Het is een absolute aanrader voor de liefhebbers van donkere en complexe bieren. De bieren van Two Chefs Brewing zijn verkrijgbaar bij Bierbink, waar je je kunt laten verrassen door hun uitgebreide assortiment.



KLEUR	Zwart
ALCOHOL %	11,6%
INHOUD	0,33 L
LAND	Nederland
BIERSTIJL	Stout
SERVEER TEMP.	11 - 14 °C

 **SMAAKPROFIEL**
Chilli peper , Chocolade , Geroosterde mout ,
Licht rokerig

 **GLASKEUZE**
Teku

 **HEERLIJK BIJ**
BBQ , Pittige en beleggen kazen ,
Vleesgerechten , Zoete desserts

