



COFFEE-INFUSED BOURBON BARREL IMPERIAL STOUT

TWO CHEFS BREWING

★★★★★ 4.04 / 5

Dit bier heeft op Untappd een 4.04 gemiddeld uit 413 beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Deze bijzondere Imperial Stout van de Nederlandse brouwerij Two Chefs Brewing, is een waar meesterwerk voor de echte bierliefhebber. Het is een donker, diep en complex bier dat 12 maanden heeft mogen rijpen op vaten die voorheen bourbon bevatten, een proces dat ook wel barrel-aging genoemd wordt. Het gebruik van deze vaten geeft het bier zijn unieke houtachtige smaak. Maar dat is niet alles, want na deze lange rijping is het bier ook nog eens koud geïnfuseerd met koffiebonen. Deze subtiele toevoeging zorgt voor een prachtige balans tussen het sterke van de koffie en het zoete van de bourbon. Met een alcoholpercentage van 11,5% is het een bier om rustig van te genieten, een zogenaamde 'sipper'.

De smaak van deze Imperial Stout is veelzijdig en gelaagd. De hoofdtonen zijn krachtige smaken zoals chocolade, vanille, hout, koffie en bourbon, die elkaar perfect aanvullen. De chocolade en vanille zorgen voor een zachte zoetheid, terwijl de koffie en houttonen een aangename bitterheid en diepte toevoegen. De bourbon op de achtergrond rondt het geheel af met zijn rijke, volle smaak.

Deze Imperial Stout is niet alleen een genot om te drinken, maar ook een fantastische begeleider van diverse gerechten. Het combineert bijvoorbeeld uitstekend met BBQ en vleesgerechten, waarbij de robuuste smaken van het bier mooi aansluiten op de gegrilde smaken van het vlees. Maar ook bij pittige en beleggen kazen komt dit bier goed tot zijn recht, waarbij de sterke smaken van het bier en de kaas elkaar versterken. En voor de zoetekauwen onder ons is dit bier zelfs te combineren met zoete desserts, waarbij de zoetheid van het dessert en de bitterheid van het bier een verrassend lekkere combinatie vormen. Dit bier is een echte ontdekkingsreis voor de



KLEUR	Zwart
ALCOHOL %	11,5%
INHOUD	0,33 L
LAND	Nederland
BIERSTIJL	Stout
SERVEER TEMP.	11 - 14 °C

 **SMAAKPROFIEL**
Bourbon , Chocolade , Hout , Koffie , Vanille

 **GLASKEUZE**
Teku

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

