



TRIFECTA B.A. (BRAVOURE) FRONTAAL

★★★★★ 4.09 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **4.09** gemiddeld uit **2.361** beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Ervaar de kracht van Nederlandse craftbeer-innovatie met Trifecta B.A. Bravoure, een buitengewone samenwerking tussen drie gerenommeerde brouwerijen: Frontaal, Bravoure en Folkingebrew. Deze exclusieve barrel-aged imperial stout ontstond uit de Great Minds Series, waarbij de brouwerijen hun expertise bundelden om één basisbier te creëren - een triple mash imperial stout - dat vervolgens op bourbon vaten rijpte. Bravoure voegde hun kenmerkende touch toe met Ghana cacao nibs, wat resulteert in een complex bier van 10,5% dat de grenzen van smaak en vakmanschap verlegt.

EEN SMAAKSENSATIE VAN WERELDKLASSE

Laat u meevoeren door de rijke, volle body die onmiddellijk uw zintuigen prikkelt met intense bourbon- en chocoladenoten. De triple mash-methode creëert een diepe, complexe basis waarop de bourbon vaten hun warme vanille- en eikenhoutaroma's hebben achtergelaten. De Ghana cacao nibs voegen subtiele maar krachtige chocolade-dimensies toe die perfect harmoniëren met de natuurlijke koffietonen van de geroosterde mout. De afdronk is lang en verwarmend, met een elegante balans tussen de robuuste 10,5% alcohol en de zachte cacao-afwerking die u doet verlangen naar de volgende slok.

DE PERFECTE BEGELEIDER VOOR BIJZONDERE MOMENTEN

Deze premium barrel-aged stout is de ideale metgezel voor verfijnde desserts zoals donkere chocoladeart

mogelijk voor uw persoonlijke perfecte mix. Bestel deze exclusieve Nederlandse meesterwerk en ontdek waarom kenners dit bier een beoordeling van 4,27 sterren geven.



KLEUR

Zwart
12,0%

LAND

Nederland

BIERSTIJL

Stout

SERVEER TEMP.

11 - 14 °C



SMAAKPROFIEL

Chocolade , Geroosterde mout , Vanille



GLASKEUZE

Teku



IBU

Dit bier heeft een IBU van 40



HEERLIJK BIJ

Chocolade desserts , Pittige en beleggen kazen ,
Zoete desserts

