



SHAMROCK

LOUGH GILL BREWERY

★★★★★ 3.79 / 5

Dit bier heeft op Untappd een 3.79 gemiddeld uit 661 beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Ervaar de perfecte symbiose tussen Ierse brouwkunst en koffiecultuur met deze uitzonderlijke breakfast stout. Lough Gill Brewery, gevestigd in het historische Sligo, herleeft brouwtradities die teruggaan tot 1834 en transformeert verse espressobonen tot een smaakvolle bierervaring van 7,5%. Deze ambachtelijke stout onderscheidt zich door zijn verrassend toegankelijke karakter - ondanks het krachtige alcoholpercentage blijft het mondgevoel elegant en glad, zonder overweldigende zwaarte.

EEN SMAAKSENSATIE VAN KOFFIE EN CHOCOLADE

De eerste teug onthult een complexe dans van vers geroosterde espresso-roma's, aangevuld met rijke chocoladetonen en subtiele toffee-nuances. Zeven specialty malten vormen de basis voor deze gelaagde smaakervaring, waarbij elke slok nieuwe dimensies van rokerige bitterheid en zachte zoetheid prijsgeeft. De zwarte kleur met mocha-gekleurde schuimkraag belooft wat de smaak waarmaakt: een authentieke koffie-gedomineerde stout die zowel koffieliefhebbers als stout-enthousiasten zal bekoren. Met een gematigde bitterheid van 25 IBU blijft het bier perfect gebalanceerd.

DE PERFECTE BEGELEIDER VOOR BIJZONDERE MOMENTEN

Serveer deze stout op 8-11°C in een stoutglas voor de optimale smaakbeleving. De veelzijdigheid van Shamrock Irish Breakfast Stout maakt het een uitstekende keuze bij rood vlees, hartige stoofpotjes en vooral bij chocolade desserts, waar de koffie en



| | |
|----------------------|-----------|
| KLEUR | Zwart |
| ALCOHOL % | 7,5% |
| INHOUD | 0,33 L |
| LAND | Ierland |
| BIERSTIJL | Stout |
| SERVEER TEMP. | 8 - 11 °C |

SMAAKPROFIEL
Chocolade , Geroosterde mout , Koffie , Toffee

GLASKEUZE
Stoutglas

HEERLIJK BIJ
Chocolade desserts , Desserts , Vleesgerechten

