D'N JERSTE

REX BEER BLENDING & BOTTLING

4.23 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **4.23** gemiddeld uit **361** beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

D'n Jerste is meer dan een bier - het is een meesterwerk dat ontstond uit de samenwerking tussen twee Nederlandse brouwkunstenaars. Deze Imperial Saison van 11,5% rijpte zes maanden lang in vaten van de enige Nederlandse Port-producent, Raar Saint Remi Wines. Het resultaat is een gouden medaille winnaar op de Untappd Community Awards 2024 die de complexiteit van een sterke saison perfect balanceert met de verfijnde elegantie van Port-karakteristieken. Elke slok onthult nieuwe smaaklagen die je zintuigen prikkelen en je nieuwsgierigheid wekken naar wat vakmanschap en geduld kunnen bereiken.

EEN SMAAKSENSATIE

De bruine kleur van D'n Jerste belooft een rijke smaakervaring die wordt waargemaakt vanaf de eerste slok. De neus wordt verwelkomd door verleidelijke aroma's van druif en kersen, gevolgd door subtiele hints van appel en vanille die voortkomen uit de langdurige vat-rijping. In de mond ontvouwt zich een complexe dans van gistkarakteristieken typisch voor een Saison, verrijkt met de warme, houtachtige tonen van eikenhout. De gematigde bitterheid van 37 IBU zorgt voor een perfecte balans, terwijl de krachtige 11,5% alcohol een verwarmend gevoel achterlaat zonder overweldigend te zijn. Dit is een bier dat evolueert in het glas en bij elke temperatuurverandering nieuwe facetten toont.

DE PERFECTE BEGELEIDER

Serveer D'n Jerste op 11-14°C in een kelkglas om de volle aromatische ervaring te beleven. Dit bijzondere bier vormt een sublieme combinatie met chocolade

waarom deze limited edition zo gewaardeerd wordt door bierkenners wereldwijd. Een fles die verhalen vertelt en herinneringen creëert.



KLEUR	Bruin
ALCOHOL %	11,5%
INHOUD	0,38 L
LAND	Nederland
BIERSTIJL	Saison
SERVEER TEMP.	11 - 14 °C

SMAAKPROFIEL
Appel , Druif , Hout , Kersen , Vanille

GLASKEUZE
Kelkglas

IBU
Dit bier heeft een IBU van **37**

HEERLIJK BIJ
Chocolade desserts , Harde kaas , sterke kazen