



MEER OVER DIT BIER

Bereid je voor op een buitengewone smaakervaring met deze unieke Espresso Rye Wine uit Moersleutel's iconische 10 Years Anniversary-serie. Dit donkerbruine meesterwerk van 0,44L combineert drie zorgvuldig geselecteerde single-origin koffies van Keen Coffee met de krachtige karakter van 33% roggemout. Het resultaat is een complex verhaal in je glas, waarbij elke slok je meeneemt van de zoete aardbeien- en framboostenen uit Ethiopië, via de braambes en zachte zwarte thee uit Colombia, naar de rozijn- en mandarijnaroma's uit Nicaragua.

EEN SMAAKSENSATIE VAN WERELDKLASSE

De krachtige 10,0% alcohol draagt een verfijnde complexiteit die zich langzaam ontvouwt op je tong. De karakteristieke roggemout zorgt voor een kauwachtige textuur en warme kaneeltoetsen die perfect harmoniëren met de rijke koffie-essentie. Proef hoe karamel en toffee zich mengen met hints van rood fruit, peer en rozijnen, terwijl de gematigde bitterheid zorgt voor een prachtige balans. Serveer dit bijzondere bier op 11-14°C in een kelkglas om de volle aromabouquet te ervaren en laat de donkerbruine kleur je verleiden tot de eerste, onvergetelijke slok.

DE PERFECTE BEGELEIDER VOOR BIJZONDERE MOMENTEN

Dit limited release bier is de ideale partner voor chocolade desserts en zoete lekkernijen, waarbij de koffie- en karameltönen prachtig resoneren met rijke desserts. Of je nu een intieme avond plant of vrienden



KLEUR	Donkerbruin
ALCOHOL %	10,0%
INHOUD	0,44 L
LAND	Nederland
BIERSTIJL	Rye Wine
SERVEER TEMP.	11 - 14 °C

SMAAKPROFIEL



Kaneel , Karamel , Koffie , Mandarijn , Peer , Rood fruit , Rozijnen , Toffee



GLASKEUZE

Kelkglas



HEERLIJK BIJ

Chocolade desserts , Desserts , Zoete desserts

