



MEER OVER DIT BIER

Stap binnen in de wereld van Moersleutel's meest ambitieuze creatie: 10 Years: Inferno, een Imperial Pastry Stout die de grenzen van smaak opzoekt. Als bier nummer 9 uit hun gevierde 10-jarige jubileumreeks neemt dit zwarte meesterwerk je mee op een kosmische smaakervaring. Met 10,0% alcohol en gebrouwen met de precisie van vier broers-ingenieurs uit Alkmaar, is dit geen gewoon bier - dit is pure Nederlandse craft beer innovatie in een 0,44 L blik.

EEN SMAAKSENSATIE VAN WERELDKLASSE

De magie begint met de eerste slok, waar premium vanille uit Ecuador en Oeganda samensmelten met geroosterde amandelen tot een nootachtige symfonie. Boliviaanse en Ghanese cacaobonen brengen diepe chocoladetonen, terwijl Italiaanse geroosterde koffie zorgt voor een rijke basis. Tonkaboon en karamel completeren dit complexe smaakprofiel, dat zich langzaam ontvouwt bij elke teug. De gematigde bitterheid zorgt ervoor dat alle smaken perfect in balans blijven, waardoor dit pastry stout bier een ware dessertervaring wordt.

DE PERFECTE BEGELEIDER VOOR BIJZONDERE MOMENTEN

Serveer deze Imperial Stout gekoeld tussen 8-11°C in een stoutglas om alle aroma's optimaal te beleven. Perfect als dessertbier na een uitgebreid diner, ideaal bij chocolade desserts of zoete lekkernijen, of om te delen met craft beer liefhebbers tijdens speciale gelegenheden. Deze limited edition past uitstekend bij



KLEUR	Zwart
ALCOHOL %	10,0%
INHOUD	0,44 L
LAND	Nederland
BIERSTIJL	Stout
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

SMAAKPROFIEL



Amandel , Chocolade , Karamel , Koffie , Nootachtig , Tonkaboon , Vanille



GLASKEUZE

Stoutglas



HEERLIJK BIJ

Chocolade desserts , Desserts , Zoete desserts

