



MEER OVER DIT BIER

Ervaar de culinaire creativiteit van de Franse brouwerij Hoppy Road met Pico Limón, een buitengewone Gose die de grenzen van traditioneel bierbrouwen verlegt. Deze lichtblonde sour van 5,0% alcohol behoort tot de experimentele Offroad Series en combineert meesterlijk de frisse zuurheid van limoen met de subtiele vegetale warmte van cayennepeper. Het resultaat is een verrassend gebalanceerd bier dat je smaakpapillen prikkelt zonder overweldigend te zijn.

EEN SMAAKSENSATIE

Bij de eerste slok ontvouwt zich een complex smaakprofiel dat begint met heldere citrusfrisheid van limoen, gevolgd door een zachte, licht zoute ondertoon typisch voor de Gose-stijl. De cayennepeper voegt een subtiele kruidigheid toe die geleidelijk opbouwt tot een aangename vegetale warmte, zonder ooit te branden. Deze unieke combinatie creëert een cocktail-achtige ervaring die zowel verfrissend als intrigerend is. Geserveerd op 8-11°C in een kelkglas komt het volledige aromapalet optimaal tot zijn recht.

DE PERFECTE BEGELEIDER

Pico Limón is de ideale partner voor zomermaaltijden en exotische gerechten. De citrus-peper combinatie harmonieert prachtig met schelpdieren, witvis en gekruide salades, waarbij de zuurheid van het bier de natuurlijke smaken versterkt. Voor een bijzondere ervaring combineer je dit Franse meesterwerk met gegrilde garnalen, ceviche of Aziatische gerechten met een lichte pikante toets. Bestel Pico Limón nu bij Bierbink.nl en ontdek waarom deze innovatieve creatie van Hoppy Road zo geliefd is onder craft beer



KLEUR	Lichtblond
ALCOHOL %	5,0%
INHOUD	0,33 L
LAND	Frankrijk
BIERSTIJL	Sour
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C

 **SMAAKPROFIEL**
Citrus , Kruidig , Licht zout , Limoen , Peper

 **GLASKEUZE**
Kelkglas

 **HEERLIJK BIJ**
Gekruide gerechten , Salades , Schelpdieren , Vis , Witvis

