

MEER OVER DIT BIER

De Woodseries 2025 #2 Brandy van Attik Brewing neemt je mee op een sensorische reis door de wereld van barrel aging. Deze bijzondere imperial stout uit Spanje is het resultaat van zorgvuldige rijping in brandyvatten, waarbij de nomadische brouwerij haar experimentele karakter volledig tot uiting laat komen. Met elke slok ervaar je de perfecte harmonie tussen traditie en innovatie, waarin de krachtige 10,8% alcohol zich elegant mengt met complexe smaaklagen die alleen door geduld en vakmanschap kunnen ontstaan.

EEN SMAAKSENSATIE VAN WERELDKLASSE

Het smaakprofiel van deze donkerbruine stout is een meesterwerk van balans en diepte. Bourbon en chocolade vormen de basis, terwijl vanille en hout de rijping in brandyvatten verraden. Donker fruit en karamel voegen zoete accenten toe, en subtiele tannines geven structuur aan de volle, rijke afdrank. De gematigde bitterheid van 40 IBU zorgt ervoor dat alle smaken harmonieus samenkomen, zonder dat één element overheerst. Serveer dit bier op 11-14°C in een stoutglas om de volledige aromatische ervaring te beleven.

DE PERFECTE BEGELEIDER VOOR BIJZONDERE MOMENTEN

Deze barrel aged imperial stout is de ideale partner voor chocolade desserts, waarbij de rijke smaken elkaar versterken en een onvergetelijke smaakcombinatie creëren. Ook bij rood vlees en sterke kazen toont dit bier zijn veelzijdigheid, waarbij



KLEUR	Donkerbruin
ALCOHOL %	10,8%
INHOUD	0,33 L
LAND	Spanje
BIERSTIJL	Stout
SERVEER TEMP.	11 - 14 °C

SMAAKPROFIEL



Bourbon , Chocolade , Donker fruit , Hout , Karamel , Tannine , Vanille



GLASKEUZE

Stoutglas



IBU

Dit bier heeft een IBU van 40



HEERLIJK BIJ

Chocolade desserts , Rood vlees , sterke kazen

