



MEER OVER DIT BIER

Wanneer twee tegengestelde biertradities elkaar ontmoeten en balsamico azijn de verbindende schakel vormt, ontstaat er iets buitengewoons. De Kameradski Balsamico van Brouwerij 't Verzet is precies dat: een experimenteel meesterwerk dat de robuuste, volle body van een Russian Imperial Stout combineert met de wijnachtige, fruitige zuurheid van een Vlaams Oud Bruin. Dit diepzwarte bier van 12,5% alcohol is geen doorsnee stout — het is een statement van een brouwerij die grenzen durft te verleggen en haar 'bootleg'-filosofie met trots uitdraagt.

EEN COMPLEXE SMAAKSENSATIE

Schenk de Kameradski Balsamico in een Teku-glas en serveer op de aanbevolen temperatuur van 11 tot 14 °C om het volledige smaakpotentieel te ontsluiten. De neus onthult direct rijke aroma's van pure chocolade en rozijnen, gevolgd door subtiele tonen van karamel, honing en zoethout. Op het gehemelte ontvouwt zich een breed palet: moutig en zoet van karakter, maar steeds doordrongen van de karakteristieke zoet-zure noot die de balsamico azijn meebrengt. Met een IBU van 45 en een gematigde bitterheid blijft het bier verrassend toegankelijk voor zijn complexiteit, terwijl de volle body en het hoge alcoholgehalte zorgen voor een langdurige, warme afdronk. Een bier dat je langzaam wil ontdekken, slok voor slok.

DE PERFECTE BEGELEIDER BIJ TAFEL

De Kameradski Balsamico is bij uitstek een bier om bij



KLEUR	Zwart
ALCOHOL %	12,5%
INHOUD	0,33 L
LAND	België
BIERSTIJL	Stout
SERVEER TEMP.	11 - 14 °C

SMAAKPROFIEL



Chocolade , Fruitig , Honing , Karamel , Moutig , Rozijnen , Zoet , Zoethout , Zuur

GLASKEUZE

Kameradski Balsamico Teku



IBU

Dit bier heeft een IBU van 45



HEERLIJK BIJ

Chocolade desserts , Rood vlees , Vleesgerechten , Zoete desserts

