

MEER OVER DIT BIER

Sommige bieren verdienen meer dan een slok — ze verdienen een moment. De Arama Pe Fata - Saint Augustine BA van Blackout Brewing is zo'n bier. De naam, een Roemeense uitdrukking voor 'geld op tafel', verwijst direct naar de waarde en exclusiviteit van deze release: slechts 480 flessen zijn geproduceerd, elk gevuld met een Barley Wine die maanden heeft gerijpt in premium Saint Augustine bourbon vaten. Dit is geen bier dat je koopt omdat je dorst hebt — dit is een bier dat je bewaart, deelt en herinnert.

EEN SMAAKSENSATIE UIT TRANSYLVANIË

Blackout Brewing is een gipsy brouwerij uit Cluj-Napoca, Transylvanië, en staat bekend om haar compromisloze aanpak van barrel-aged bieren. De Arama Pe Fata is donkerbruin van kleur en ontvouwt een rijk, gelaagd smaakprofiel dat rechtstreeks voortkomt uit de samenwerking met Saint Augustine Distillery, een gerespecteerde Amerikaanse bourbon producent. Verwacht intense tonen van eik en hout, aangevuld met zachte bourbon- en vanillenoten en een diepe karamelzoetheid. De alcoholwarmte van 11,0% is aanwezig maar nooit opdringerig — ze draagt bij aan de volle, ronde afdrank die kenmerkend is voor een goed gerijpte Barley Wine. De bitterheid is gematigd, waardoor alle smaken in perfecte balans samenkomen zonder toevoegingen of kunstmatige smaakmakers. Serveer dit bier in een kelkglas op 11 tot 14 °C voor de meest volledige smaakbeleving.

DE PERFECTE BEGELEIDER VOOR BIJZONDERE MOMENTEN



KLEUR	Donkerbruin
ALCOHOL %	11,0%
INHOUD	0,33 L
LAND	Roemenië
BIERSTIJL	Barley Wine
SERVEER TEMP.	11 - 14 °C

SMAAKPROFIEL



Alcoholwarmte , Bourbon , eik , Hout , Karamel , Vanille



GLASKEUZE

Kelkglas



HEERLIJK BIJ

Harde kaas , Rood vlees , Stoofpotje , Vette vis

