

MEER OVER DIT BIER

Stel je voor: een pekzwart bier dat een vol jaar lang de tijd heeft gekregen om te rijpen in Schotse whisky vaten — dat is precies wat Jopen heeft gecreëerd met Don't Think He Knows About Second Breakfast. Deze Imperial Stout uit Haarlem is 360 dagen gerijpt op Ailsa Bay whisky vaten, waardoor het bier een ongekennde diepte en complexiteit heeft ontwikkeld. Met 11,0% alcohol en een indrukwekkend smaakprofiel van chocolade, geroosterde mout, koffie, hout en tonkaboon is dit geen doorsnee biertje — dit is een smaakervaring die vraagt om aandacht en respect.

EEN SMAAKSENSATIE UIT DE BARREL

Zodra je dit bier inschenkt in een Teku-glas, onthult het zijn diepe, zwarte kleur met een romige, bruine schuimkraag. De neus is rijk en uitnodigend: geroosterde koffiebonen, pure chocolade en een subtiele hint van vanille en tonkaboon wisselen elkaar af met de warme, houtige invloeden van de Ailsa Bay whisky vaten. Op de tong is het bier vol en weelderig, met een gematigde bitterheid die perfect in balans is met de zoetheid van de mout. De lange, warme afdronk met whisky-tonen maakt elke slok een moment van pure genieting. Serveer op 11 tot 14 °C om alle nuances optimaal tot hun recht te laten komen.

DE PERFECTE BEGELEIDER BIJ TAFEL

Don't Think He Knows About Second Breakfast is bij uitstek geschikt als begeleider bij een rijke maaltijd of als bier om langzaam van te genieten. Combineer het



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

SMAAKPROFIEL



Chocolade , Geroosterde mout , Hout , Koffie , Moutig , Tonkaboon

GLASKEUZE

Don't think he knows about second breakfast Teku



HEERLIJK BIJ

Chocolade desserts , Rood vlees , Stoofpotje

