

MEER OVER DIT BIER

Soms is een bier meer dan een drankje — het is een tijdscapsule. Trilobite Blend #6 van het Noorse Monkey Brew is precies dat: een wild ale die geduld, vakmanschap en een diep begrip van fermentatie belichaamt. Dit bijzondere bier won in 2026 de prestigieuze prijs 'Modern Beer Light' bij Norway's Best Drink, de meest toonaangevende drankenwedstrijd van Noorwegen. Verkrijgbaar bij Bierbink.nl, brengen we dit exclusieve Scandinavische juweeltje rechtstreeks naar jouw glas.

EEN SMAAKSENSATIE UIT FRANSE EIKEN

Wat Trilobite Blend #6 werkelijk uniek maakt, is de drievoudige blend: gelijke delen bier gerijpt gedurende 18, 38 én 41 maanden in Franse ex-wijnvaten worden zorgvuldig samengevoegd tot één harmonieus geheel. Het resultaat is een gelaagd smaakprofiel van aardse tonen, karakteristieke Brett-gist, fruitigheid, een subtiele zuurheid en een lange, droge afdronk. Monkey Brew gebruikt hiervoor een eigen huiscultuur van Brettanomyces, Saccharomyces en melkzuurbacteriën — een levende handtekening die elk blend onherhaalbaar maakt. Met 7% alcohol en een IBU van 20 is het bier licht bitter, complex en verfijnd tegelijk. Serveer het in een kelkglas op 11 tot 14 °C om alle nuances optimaal tot hun recht te laten komen.

DE PERFECTE BEGELEIDER AAN TAFEL

De elegante zuurheid en aardse complexiteit van Trilobite Blend #6 maken het een uitstekende tafelmanoot bij stevige gerechten. Combineer dit bier



ALCOHOL %	7%
INHOUD	0,38 L
LAND	Noorwegen
BIERSTIJL	Wild Ale
SERVEER TEMP.	11 - 14 °C

SMAAKPROFIEL



Aards , Brett Gist , Droge afdronk , Fruitig , funk , Zuur



GLASKEUZE

Kelkglas



IBU

Dit bier heeft een IBU van 20



HEERLIJK BIJ

Rood vlees , sterke kazen , Vleesgerechten

