

MEER OVER DIT BIER

Stel je voor: de ruige Noorse natuur, eeuwenoude brouwtradities en de warme diepte van whisky vaten die samenkomen in één blik van 0,33 L. De Valhall Thy BA Whisky Barrel van RYGR Bryggghús is geen gewone Barley Wine — het is een statement. Gebrouwen met traditioneel birkesap als brouwingrediënt, een gebruik dat teruggaat tot de Vikingperiode, en vervolgens gerijpt in oat whisky vaten van de Deense Thy Distillery, draagt dit bier het beste van twee Scandinavische landen in zich. Met een alcoholpercentage van 15,0% is dit een bier om langzaam van te genieten, bij voorkeur geserveerd op 8 tot 11 °C in een Teku-glas dat de aroma's optimaal tot hun recht laat komen.

EEN SMAAKSENSATIE UIT HET HOGE NOORDEN

Donkerbruin van kleur en rijk van karakter onthult de Valhall Thy BA Whisky Barrel een smaakprofiel dat je stap voor stap meeneemt. Eerste indrukken van honing en karamel geven het bier een zachte, uitnodigende zoetheid, terwijl de whisky tonen — rechtstreeks afkomstig uit de oat whisky vaten van Thy Distillery — voor warmte en diepgang zorgen. Subtiel eiknoten ronden het geheel af en geven het bier een lange, droge afdronk. De bitterheid is gematigd, wat zorgt voor een perfecte balans tussen zoetheid en complexiteit. Dit is een Barrel Aged Barley Wine die iedere slok de moeite waard maakt.

DE PERFECTE BEGELEIDER VOOR BIJZONDERE MOMENTEN

De Valhall Thy BA Whisky Barrel leent zich uitstekend



KLEUR	Donkerbruin
ALCOHOL %	15,0%
INHOUD	0,33 L
LAND	Noorwegen
BIERSTIJL	Barley Wine
SERVEER TEMP.	8 - 11 °C



SMAAKPROFIEL

eik , Honing , Karamel , Whisky tonen , Zoet

Valhall Thy BA Whisky Barrel
Teku



HEERLIJK BIJ

sterke kazen

