

MEER OVER DIT BIER

Ergens op Jæren, een kuststreek in Noorwegen doordrenkt met Viking-geschiedenis, brouwt RYGR Brygghus bieren die ver voorbij het gewone reiken. De Hugin BA Imperial Stout Pedro Ximénez Sherry Barrel is daar het meest sprekende bewijs van. Vernoemd naar Hugin, één van de twee raven van Odin uit de Noordse mythologie, draagt dit bier de kracht en wijsheid van zijn naamgever in elke slok. Het resultaat is een ultra-premium barrel-aged stout die internationaal de harten van bierliefhebbers veroverd — met een indrukwekkende 4,44 op Untappd én een topscore van 5/6 op het Archbeer Xmas 2025 panel.

EEN SMAAKSENSATIE UIT NOORSE SHERRYVATEN

Wat de Hugin BA zo uitzonderlijk maakt, is de rijping in exclusieve Pedro Ximénez sherryvaten. Deze Spaanse dessertwijn — gemaakt van in de zon gedroogde witte druiven — staat bekend als een van de zoetste en meest complexe wijnen ter wereld. Dat karakter trekt diep in de Imperial Stout en creëert een weelderig smaakprofiel van chocolade, koffie, rozijnen, toffee en vanille. Met 15,0% alcohol en een gematigde bitterheid biedt dit zwarte bier een fluweelzachte body en een eindelange afdronk die je telkens opnieuw uitnodigt voor nog een slok. Serveer het in een Teku-glas op 11–14 °C om alle aroma's optimaal tot hun recht te laten komen.

DE PERFECTE BEGELEIDER BIJ BIJZONDERE MOMENTEN

De Hugin BA is bij uitstek een dessertbier dat schittert naast chocolade desserts, zoete taarten en romige



KLEUR	Zwart
ALCOHOL %	15,0%
INHOUD	0,33 L
LAND	Noorwegen
BIERSTIJL	Stout
SERVEER TEMP.	11 - 14 °C

SMAAKPROFIEL



Chocolade , Koffie , Rozijnen , Toffee , Vanille , Zoet

GLASKEUZE

Hugin BA Wild Mint & Chocolate Teku



HEERLIJK BIJ

Chocolade desserts , Desserts , Romige kaas , Zoete desserts

