

BIER



BINK



Donkerbruin

11,2%

MEER OVER DIT BIER

Wanneer twee internationale kampioenen samenkomen, ontstaat er iets bijzonders. De Cuvée Clarisse Rum Liquor Infused van Brouwerij & Distilleerderij Wilderen is het resultaat van een unieke fusie: het donkere bier dat in 2018 de World Beer Awards won, gecombineerd met de Omerta Rum Liquor die in 2019 de titel World's Best Flavoured Rum veroverde. Brouwerij Wilderen, met een geschiedenis die teruggaat tot 1642, heeft met dit bier een product gecreëerd dat de grenzen tussen bier en gedestilleerde drank op elegante wijze doet vervagen. In elke fles van 0,33 L schuilt een verhaal van vakmanschap, traditie en culinaire ambitie.

EEN SMAAKSENSATIE

De Cuvée Clarisse Rum Liquor Infused ontvouwt zich als een donkerbruin, vol en complex bier met een alcoholpercentage van 11,2%. Het smaakprofiel is indrukwekkend breed: tonen van karamel, vanille en kandijsuiker vormen een zoete basis, terwijl chocolade en koffie diepte toevoegen. Rozijnen en hout brengen een warme, rijpe ondertoon, en fruitige accenten van framboos, appel en peer zorgen voor een verrassende frisheid. De bitterheid is gematigd, waardoor alle smaaknuances ruimte krijgen om zich te ontwikkelen. De afdronk is soepel en langdurig, een kwaliteit die je van een dubbele wereldkampioen mag verwachten. Serveer dit bier in een kelkglas op een temperatuur van 11 tot 14°C om het volledige aromaspectrum tot zijn recht te laten komen.

DE PERFECTE BEGELEIDER

Dankzij zijn rijke en complexe karakter is de Cuvée Clarisse Rum Liquor Infused een uitstekende metgezel bij de tafel. Het bier combineert bijzonder

INHOUD

0,33 L

LAND

België

BIERSTIJL

Donker

SERVEER TEMP.

11 - 14 °C

SMAAKPROFIEL



Appel , Chocolade , Framboos , Hout , Kandijsuiker , Karamel , Koffie , Peer , Rozijnen , Vanille



GLASKEUZE

Kelkglas



HEERLIJK BIJ

Chocolade desserts , Harde kaas , Rood vlees , Stoofpotje

