



MEER OVER DIT BIER

Wanneer twee Ierse ambachtstradities samenkomen, ontstaat er iets bijzonders. Dot Brew's Batch XXII BA Rum Red Dark is de 22e editie van een van Ierland's meest geliefde barrel aged series — en meteen de grootste release tot nu toe. Dit donkerbruine Red Ale van 16,0% ABV is zorgvuldig gerijpt in blended whiskey én ex-rum vaten van de befaamde Teeling Whiskey Distillery in Dublin. Het resultaat is een statement beer dat indruk maakt bij de eerste slok en nog lang daarna blijft hangen. Voor Bierbink.nl is dit precies het soort bier dat een bijzondere plek verdient in elke collectie.

EEN SMAAKSENSATIE

In het glas toont Batch XXII een diep donkerbruine kleur met een uitnodigende, warme uitstraling. Het smaakprofiel is indrukwekkend gelaagd: donker fruit en karamel vormen de rijke basis, terwijl rum en whisky tonen de complexiteit verder opbouwen. Vanille zorgt voor een zachte, ronde afdronk, en subtiele houttonen samen met tannines geven het bier structuur en diepgang. De bitterheid is gematigd, waardoor de zoetheid en de vatkarakteristieken volledig tot hun recht komen. Serveer dit bijzondere bier in een tulpglas op 11 tot 14 °C om alle nuances optimaal te ervaren. Dit is geen alledaags bier — het is een beleving.

DE PERFECTE BEGELEIDER

Door het rijke, volle karakter van Batch XXII leent dit bier zich uitstekend als begeleider bij een stevig diner. Denk aan sappig rood vlees van de grill, een langzaam gegaard stoofpotje met kruiden en rode wijn, of een plateau met sterke kazen zoals een gerijpte Comté of een nittige blauwschimmelkaas. De



KLEUR

Donkerbruin

ALCOHOL %

16,0%

INHOUD

0,33 L

LAND

Ierland

BIERSTIJL

Red Ale

SERVEER TEMP.

11 - 14 °C

SMAAKPROFIEL



Donker fruit , Hout , Karamel , Rum , Tannine , Vanille , Whisky tonen , Zoet



GLASKEUZE

Tulpglas



HEERLIJK BIJ

Rood vlees , sterke kazen , Stoofpotje

