

MEER OVER DIT BIER

Laat je verleiden door een van de meest gedurfde Belgische craft stouts die Bierbink.nl te bieden heeft. De Viven Chocolate Stout is een diepzwart bier met 8,0% alcohol dat je meeneemt op een smaakrondrit langs chocolade, koffie, mokka, karamel, toffee en geroosterde noten. Achter dit bier schuilt brouwmeester Krystle, één van de weinige vrouwelijke brouwmeesters in België, die met lef en karakter bieren brouwt die blijven hangen. Deze stout is geen toeval, maar het resultaat van vakmanschap en een scherp smaakgevoel.

EEN SMAAKSENSATIE IN ELK GLAS

De basis van dit bijzondere bier bestaat uit zeven verschillende soorten mout, aangevuld met cacaopellets en toffee. Die zorgvuldig samengestelde receptuur zorgt voor een veellagig smaakprofiel dat bij elke slok nieuwe nuances onthult. De aanzet is vol en zacht, met duidelijke chocolade- en mokkanoten die naadloos overgaan in een warme karamel- en toffeetoets. De bitterheid is gematigd, wat dit bier toegankelijk maakt zonder aan complexiteit in te boeten. Serveer de Viven Chocolate Stout bij voorkeur in een stoutglas op een temperatuur van 11 tot 14 °C voor de optimale smaakbeleving.

DE PERFECTE BEGELEIDER BIJ TAFEL EN DESSERT

De Viven Chocolate Stout schittert niet alleen op zichzelf, maar ook als begeleider bij de juiste gerechten. Combineer dit bier met chocolade desserts of andere zoete nagerechten voor een harmonieuze smaakervaring waarbij de cacaotonen in het bier en

KLEUR	Zwart
ALCOHOL %	8,0%
INHOUD	0,33 L
LAND	België
BIERSTIJL	Stout
SERVEER TEMP.	11 - 14 °C

SMAAKPROFIEL
Chocolade , Geroosterde noten , Karamel , Koffie , Mokka , Toffee

GLASKEUZE
Stoutglas

HEERLIJK BIJ
Chocolade desserts , Rood vlees , Zoete desserts