# RUMBLE

## SOMA

4.11 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **4.11** gemiddeld uit **298** beoordelingen




| | |
|---|---|
| KLEUR | Goud |
| ALCOHOL % | 8,0% |
| INHOUD | 0,44 L |
| LAND | Spanje |
| BIERSTIJL | IPA |
| SERVEER TEMP. | 8 - 11 °C |

## MEER OVER DIT BIER

Uit het zonnige Spanje komt een bier dat de craft beer wereld op zijn kop zet: Rumble van SOMA Beer. Deze Double New England IPA bewijst dat de Spaanse brouwerij SOMA niet onderdoet voor de beste IPA-brouwerijen ter wereld. Met maar liefst 287 beoordelingen op Untappd en een indrukwekkende score van 4,12 op 5 heeft Rumble een vaste plek veroverd in het hart van hopliefhebbers. Het troebel goudkleurige bier met een alcoholpercentage van 8,0% is een ware smaaksensatie die je van de eerste slok tot de laatste druppel meeneemt op een aromatisch avontuur.

## EEN SMAAKSENSATIE

De kracht van Rumble schuilt in de unieke combinatie van drie Nieuw-Zeelandse hopsoorten: Motueka, Nelson Sauvin en Rakau. Dankzij de innovatieve Cold Pressed Hop Juice techniek — waarbij hopblaadjes onder druk worden verwerkt zonder verhitting — blijven alle vluchtige aromaverbindingen volledig intact. Het resultaat is een smaakprofiel dat bruist van tropisch fruit, limoen, fruitigheid, hoppige tonen en een subtiel harsachtig karakter. De body is vol en zacht, de bitterheid aangenaam licht, en de afdronk droog en uitnodigend. Serveer Rumble gekoeld op 8 tot 11 °C in een IPA glas voor de ultieme beleving.

## DE PERFECTE BEGELEIDER

Rumble is niet alleen een feest voor de neus en het gehemelte, maar ook een veelzijdige tafelgenoot. De levendige hoptonen en fruitige frissheid maken dit bier tot een ideale match bij BBQ-gerechten, waarbij de rokerige smaken prachtig contrasteren met de tropische fruitnoten. Ook bij gekruide gerechten — denk aan Aziatische of Mexicaanse keuken — brengt

### SMAAKPROFIEL

Fruitig , Harsachtig , Hoppig , Limoen , Tropisch fruit

### GLASKEUZE

Rumble

IPA glas

### HEERLIJK BIJ

BBQ , Gekruide gerechten , Vette vis