OGHAM

LOUGH GILL BREWERY

4.2 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **4.2** gemiddeld uit **35** beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Stel je voor: de diepe, zwarte kleur van een imperial stout die langzaam in je stoutglas stroomt, gevolgd door een geur die je meeneemt naar de Ierse kust. De Ogham Double Chocolate Imperial Barrel Aged Stout van Lough Gill Brewery is geen gewoon bier — het is een ambachtelijk meesterwerk uit Sligo, gerijpt in exclusieve whiskey vaten van Boann Distillery en verrijkt met vers gemaalde Cholaca cacaobonen. Met 13,7% ABV en een smaakprofiel van chocolade, koffie, moutige noten, whisky tonen en een subtiele zoetheid, is dit bier een ode aan Ierlands rijke brouw- en distilleertraditie.

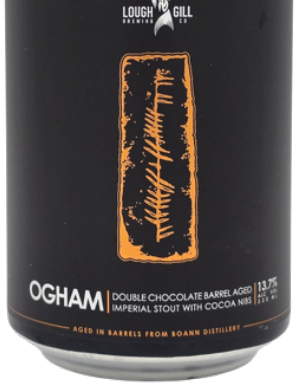
EEN SMAAKSENSATIE

De Ogham Imperial Stout betovert van de eerste slok tot de laatste. De barrel aging in Ierse whiskey vaten geeft het bier een karakteristieke diepte: warme vanille- en eikennoten verweven zich naadloos met de rijke chocolade en de robuuste koffieachtige bitterheid die je van een sterk bitter smaakprofiel mag verwachten. De dubbele chocolade-infusie via Cholaca cacaobonen voegt een extra laag decadentie toe, terwijl de moutige basis alles samenhoudt in een volle, ronde afdronk. Ondanks het hoge alcoholpercentage van 13,7% blijft dit bier verrassend drinkbaar en harmonieus — een prestatie die de vakmanschap van Lough Gill Brewery onderstreept. Serveer dit bier op 11 tot 14 °C voor de meest optimale smaakbeleving.

DE PERFECTE BEGELEIDER

De Ogham is bij uitstek geschikt voor bijzondere momenten waarop je wil genieten van iets uitzonderlijks. Combineer dit bier met chocolade desserts of zoete desserts voor een luxe afsluiting

eenvoudig via Bierbink.nl en laat je verrassen door dit exclusieve Ierse vakmanschap.



KLEUR	Zwart
ALCOHOL %	13,7%
INHOUD	0,33 L
LAND	Ierland
BIERSTIJL	Stout
SERVEER TEMP.	11 - 14 °C

SMAAKPROFIEL
Chocolade , Koffie , Moutig , Whisky tonen , Zoet

GLASKEUZE
Stoutglas

HEERLIJK BIJ
Chocolade desserts , Rood vlees , Zoete desserts