



NORDIC NOIR 3 BRANDY BARREL ED.

NØRGE Ø

★★★★★ 4.16 / 5

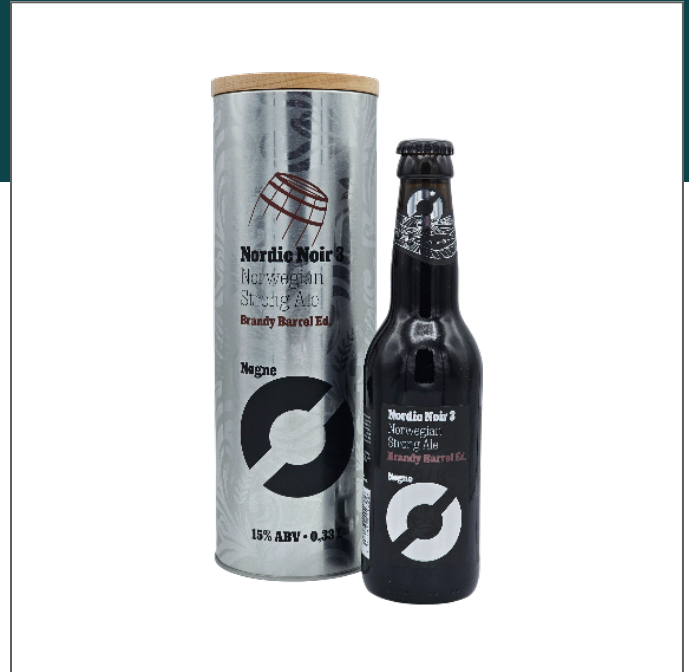
Dit bier heeft op Untappd een 4.16 gemiddeld uit 2.067 beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

De Nordic Noir 3 Brandy Barrel Aged, een unieke creatie van de Noorse brouwerij Nørge Ø, is een verfijnd brouwsel dat het hart van de bierliefhebber sneller doet kloppen. Deze bijzondere Strong Ale is gebrouwen met de beste Noorse ingrediënten, waaronder gemoute gerst uit Jæren, honing en jeneverbes uit Brekkestø en kveik uit Voss. Verrijkt met water uit Grimstad en gerijpt in Italiaanse brandewijnvaten, is dit bier een ware afspiegeling van authentiek Noors vakmanschap.

Met een alcoholpercentage van 15% is de Nordic Noir 3 Brandy Barrel Aged een krachtig bier met een complex smaakprofiel. Het bier heeft een subtiele honingsmaak, vermengd met de houtachtige tonen van het brandewijnvat en de distinctieve smaak van jeneverbes. Deze combinatie van smaken maakt het bier zowel verfrissend als intens, een ware traktatie voor de smaakpapillen.


Dit bier is uitstekend te combineren met verschillende gerechten. Het past bijvoorbeeld perfect bij vleesgerechten, pittige en belegen kazen en gekruide maaltijden. Daarmee is de Nordic Noir 3 Brandy Barrel Aged niet alleen een heerlijke keuze voor de doorgewinterde bierliefhebber, maar ook een ideale aanvulling op een culinaire avond. Bent u benieuwd naar dit unieke Noorse bier? Dan kunt u het bestellen bij 'Bierbink'. Proost op het Noorse vakmanschap!



KLEUR	Donkerbruin
ALCOHOL %	15,0%
INHOUD	0,33 L
LAND	Noorwegen
BIERSTIJL	Strong Ale
SERVEER TEMP.	11 - 14 °C

 **SMAAKPROFIEL**
Honing , Hout , Jeneverbes

 **GLASKEUZE**
Teku

 **IBU**
Dit bier heeft een IBU van 50

 **HEERLIJK BIJ**
Gekruide gerechten , Pittige en belegen kazen ,
Vleesgerechten , Zoete desserts

