



## OERSTED RITUAL LAB

★★★★★ 4.16 / 5

Dit bier heeft op Untappd een 4.16 gemiddeld uit 872 beoordelingen

### MEER OVER DIT BIER

De in Italië gebrouwen Oersted is een meesterwerk van Ritual Lab, ontstaan uit een samenwerking met de Deense brouwerij To Øl. Deze Imperial Porter, met een indrukwekkend alcoholpercentage van 13%, is een ware krachtpatser onder de bieren. Het bier heeft een rijpingsproces van 16 maanden op bourbonvaten achter de rug, wat het een diepgaand en intrigerend smaakprofiel heeft gegeven.

Oersted onthult een rijk palet aan smaken, variërend van vanille en hout tot koffie. Een subtiele hint van gedroogd fruit, rozijnen en dadels komt op de achtergrond naar voren, wat bijdraagt aan de complexiteit van dit bier. De bourbonvaten waarop het bier heeft gerijpt, versterken deze smaken en geven het bier een unieke twist.

Dit bier gaat perfect samen met een breed scala aan gerechten. Het is een perfecte aanvulling op vleesgerechten, pittige en belegen kazen en gekruide gerechten. Maar ook bij zoete desserts komt de veelzijdigheid van dit bier naar voren. Het is een bier dat zowel de ervaren bierliefhebber als de nieuwsgierige beginner zal verrassen en bekoren. De bieren van Ritual Lab zijn bij ons te bestellen onder de naam 'Bierbink'. Proef de passie en het vakmanschap van deze brouwerij in elke slok van Oersted.



|                      |            |
|----------------------|------------|
| <b>KLEUR</b>         | Zwart      |
| <b>ALCOHOL %</b>     | 13,0%      |
| <b>INHOUD</b>        | 0,33 L     |
| <b>LAND</b>          | Italië     |
| <b>BIERSTIJL</b>     | Porter     |
| <b>SERVEER TEMP.</b> | 11 - 14 °C |

**SMAAKPROFIEL**  
Dadel , Gedroogd fruit , Hout , Koffie , Rozijnen , Vanille

**GLASKEUZE**  
Teku

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

