

PAPANERO - RUM BARREL AGED * PHANTOM SPIRITS

RITUAL LAB

★★★★★ 4.1 / 5

Dit bier heeft op Untappd een 4.1 gemiddeld uit 2.237 beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Papanero – Rum Barrel Aged x Phantom Spirits is een verfijnde creatie van Ritual Lab, een Italiaanse brouwerij bekend om zijn innovatieve brouwtechnieken. Dit krachtige bier, met een alcoholpercentage van 12,5%, is een imperial stout die 14 maanden heeft mogen rijpen op Rum Clément-vaten. Het resultaat is een bierervaring die de drinker meeneemt op een smaakvolle reis vol diepte en complexiteit.

De Papanero combineert de rijke tonen van chocolade en gedroogd fruit met het houtige aroma van eiken en de zoete warmte van rum. De melasse-ondertoon zorgt voor een subtiele zoetheid die de andere smaken versterkt zonder te overheersen. Het is een harmonieus samenspel van smaken dat zowel intrigeert als bevredigt. De afdrank is lang en complex, waardoor de drinker de tijd heeft om elk aspect van dit prachtige bier te waarderen.

Idealiter wordt de Papanero geserveerd bij vleesgerechten, pittige en belegen kazen, gekruide gerechten en zoete desserts. Deze combinaties versterken de smaakprofielen van het bier en zorgen voor een culinaire ervaring die de smaakpapillen prikkelt. De bieren van Ritual Lab, waaronder deze bijzondere Papanero, zijn te bestellen bij 'Bierbink'. Proef de passie en het vakmanschap van deze Italiaanse brouwerij en laat je verrassen door de unieke smaak van Papanero – Rum Barrel Aged x Phantom Spirits.



KLEUR	Zwart
ALCOHOL %	12,5%
INHOUD	0,33 L
LAND	Italië
BIERSTIJL	Stout
SERVEER TEMP.	11 - 14 °C

 **SMAAKPROFIEL**
Chocolade , Gedroogd fruit , Hout , Rum

 **GLASKEUZE**
Stoutglas

 **IBU**
Dit bier heeft een IBU van 65

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

