



PAPANERO - RUM BARREL AGED RITUAL LAB

★★★★★ 4.18 / 5

Dit bier heeft op Untappd een 4.18 gemiddeld uit 58 beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Ritual Lab, een Italiaanse brouwerij, presenteert met trots de Papanero - Rum Barrel Aged. Deze weelderige imperial stout, met een alcoholpercentage van 12,5%, heeft een bijzondere rijpingsproces ondergaan. Het bier is namelijk 14 maanden gerijpt op Rum Clément-vaten, wat zorgt voor een unieke smaakbeleving. De brouwerij verzegelt elke fles met een opvallend blauw wax-segel, wat het zijn unieke karakter geeft.

De Papanero - Rum Barrel Aged is een complexe stout met een fluwelen textuur. Het heeft diepe aroma's van gedroogd fruit, melasse, eikenhout en warme rum. Deze aroma's zorgen voor een prachtige balans in de smaak. Het smaakprofiel van dit bier wordt gekenmerkt door hout, gedroogd fruit en rum, wat het een gewaagde en gewaardeerde keuze maakt voor de avontuurlijke bierliefhebber.

Dit bier is niet alleen een genot om te drinken, maar combineert ook prachtig met diverse gerechten. Het past perfect bij vleesgerechten, pittige en beleggen kazen en gekruide gerechten. En voor de zoetekauwen onder ons is het een verrassende begeleider van zoete desserts. De bieren van Ritual Lab zijn te bestellen bij Bierbink. Proost op deze Italiaanse schoonheid!



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

 **SMAAKPROFIEL**
Gedroogd fruit , Hout , Rum

 **GLASKEUZE**
Stoutglas

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

