



CHARBON

DOCHTER VAN DE KORENAAR

★★★★★ 3.5 / 5

Dit biertje heeft op Untappd een 3.5 gemiddeld uit 23.471 beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Als bier specialist ben ik razend enthousiast over het verrukkelijke Charbon bier van Dochter van de Korenaar. Deze Stout is een waar genot voor gevorderde bierliefhebbers, met heerlijke vanille-aroma's en rokerige tonen die voortkomen uit speciale rookmout. De unieke smaakcombinatie van Charbon trakteert je smaakpapillen op een onvergetelijke ervaring.

Charbon is een Stout bier met een diepzwarte kleur en een smaakprofiel dat zowel rokerig als vanilleachtig is. Het is de perfecte keuze voor degenen die houden van intense en complexe smaken. Dit bier uit België wordt het beste geserveerd in een Stoutglas, op een temperatuur van 8-11 °C.

Charbon past uitstekend bij verschillende gerechten. Het is een geweldige aanvulling op vleesgerechten, pittige en beleggen kazen, vette vis en gekruide gerechten. Bovendien kan dit bier zelfs worden gecombineerd met zoete desserts voor een heerlijke afsluiting van de maaltijd.

Met een EBU van 46 en een alcoholpercentage van 7,0 is Charbon een bier dat niet te missen is. Bestel dit unieke bier bij ons, BierBink, en laat je verrassen door de smaaksensatie die Charbon te bieden heeft.



KLEUR

Zwart

ALCOHOL %

7,0%

INHOUD

0,33 L

LAND

België

BIERSTIJL

Rookbier

SERVEER TEMP.

8 - 11 °C



SMAAKPROFIEL

Rokerig , Vanille



GLASKEUZE

Stoutglas



IBU

Dit bier heeft een IBU van 46



HEERLIJK BIJ

Gekruide gerechten , Pittige en beleggen kazen , Vette vis , Vleesgerechten , Zoete desserts

