



GOOISCH ZWART GOOISCHE BIERBROUWERIJ

★★★★★ 3.35 / 5

Dit bier heeft op Untappd een 3.35 gemiddeld uit 9.395 beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

De Gooische Bierbrouwerij, gelegen in het hart van het Gooi, is de trotse maker van het Gooisch Zwart. Dit donkere, maar verrassend lichte bier is rijkelijk voorzien van geroosterde mouten die een smaakprofiel van koffie en geroosterde mout onthullen, vergelijkbaar met de knapperige korst van versgebakken toast. Dit is geen zwaar, overweldigend bier, maar eerder een verrassend lichte optie die resoneert met de kenmerkende Gooische stijl. En niet voor niets is deze unieke creatie bekroond tot 'Het Beste Bier van Nederland 2023'!

Het bijzondere smaakprofiel van Gooisch Zwart maakt het een uiterst veelzijdige begeleider van diverse gerechten. Met zijn rijke tonen van koffie en geroosterde mout, past dit bier perfect bij vleesgerechten, waarbij het de hartige smaken van het gerecht prachtig complementeren. Het kan ook een spannend contrast bieden bij pittige en belegen kazen, waardoor de smaken van beide tot leven komen. Maar dat is nog niet alles. Dit bier kan zelfs worden genoten met gekruide gerechten en zoete desserts, waarbij de complexe smaken van het bier een heerlijke harmonie creëren met kruidige en zoete tonen.

De bieren van de Gooische Bierbrouwerij, waaronder het vermaarde Gooisch Zwart, zijn te bestellen bij 'Bierbink'. Ontdek zelf waarom dit bier de titel 'Het Beste Bier van Nederland 2023' heeft gewonnen en geniet van de uitgesproken smaken en aroma's die deze brouwerij te bieden heeft. Proost op het Gooi, proost op Gooisch Zwart!



KLEUR	Zwart
ALCOHOL %	5,0%
INHOUD	0,33 L
LAND	Nederland
BIERSTIJL	Schwarzbier
SERVEER TEMP.	5 - 8 °C



SMAAKPROFIEL

Geroosterde mout , Koffie

Gooisch Zwart
Teku

GLASKEUZE



HEERLIJK BIJ

Gekruide gerechten , Pittige en belegen kazen ,
Vleesgerechten , Zoete desserts

