# INVERSUNARE

## BLACKOUT BREWING

3.85 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.85** gemiddeld uit **313** beoordelingen

## MEER OVER DIT BIER

Inversunare van Blackout Brewing uit Cluj-Napoca is een baanbrekende barleywine die de grenzen van traditioneel bierbrouwen volledig verlegt. Deze experimentele samenwerking tussen twee vooruitstrevende Roemeense craft breweries introduceert een wereldwijd unieke ingrediënt: miso. Het resultaat is een donkerbruine barleywine van 10,5% die een fascinerende reis biedt door onverwachte smaakdimensies, waarbij de zoutachtige umami-noten van miso een verrassende maar harmonieuze dialoog aangaan met de rijke, complexe basis van deze barrel-aged creatie.

## EEN SMAAKSENSATIE ZONDER GRENZEN

Bij het proeven van Inversunare ervaar je een meesterlijk georchestreerde smaaksymfonie die begint met warme kaneelspecerijen en overgaat in rijke pruimentonen. De miso-toevoeging ontvouwt zich subtiel maar krachtig, waarbij de zoutachtige umami-karakter een verrassende diepte toevoegt die je smaakpapillen prikkelt en uitdaagt. Deze gematigde bitterheid evolueert naar een digestif-achtige afdronk die lang nagenietbaar blijft. Het ongefiltreerde karakter zorgt voor een authentieke craft beer-ervaring waarbij elke slok nieuwe nuances onthult, van de eerste warme omhelzing tot de complexe, zoutachtige finale.

## DE PERFECTE BEGELEIDER VOOR BIJZONDERE MOMENTEN

Serveer Inversunare op 12°C in een tulpglas om de volle aromapracht te ervaren. Dit unieke bier vormt

bier van 0,33L is verkrijgbaar bij gespecialiseerde bierverkopers, waar kenners de waarde van deze limited edition collaboration weten te waarderen.




| | |
|---|---|
| **KLEUR** | Donkerbruin |
| **ALCOHOL %** | 10,5% |
| **INHOUD** | 0,33 L |
| **LAND** | Roemenië |
| **BIERSTIJL** | Barley Wine |

## SMAAKPROFIEL
Kaneel , Licht zout , Pruim

## GLASKEUZE
Tulpglas

## HEERLIJK BIJ
Chocolade desserts