



COCOA STOUT

TALE AFRICAN BEER CRAFT

★★★★★ 3.37 / 5

Dit bier heeft op Untappd een 3.37 gemiddeld uit 1.773 beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

Tale 8 Cocoa Stout brengt de rijke smaken van Ghana rechtstreeks naar jouw glas. Als de enige stout in Afrika die authentieke Ghanese cacao gebruikt in het brouwproces, creëert dit bijzondere bier een unieke smaakervaring die je nergens anders vindt. De brouwers van Tale African Beer Craft hebben een innovatief recept ontwikkeld met 75% gebroken rijst, waardoor deze 8,0% stout verrassend drinkbaar wordt zonder de karakteristieke diepte te verliezen.

EEN SMAAKSENSATIE UIT GHANA

In het glas toont deze zwarte stout zich met een rijke, donkere kleur en een verleidelijke geur van chocolade en geroosterde mout. De eerste slok onthult een harmonieuze balans tussen bitter, chocolade, koffie, zoet en geroosterde mout tonen. De Ghanese cacao geeft het bier een verfijnde chocoladesmaak die perfect wordt aangevuld door subtiele koffienoten. Dankzij het innovatieve rijstrecept is de textuur remarkably glad en toegankelijk, veel drinkbaarder dan traditionele zware stouts. De gematigde bitterheid zorgt ervoor dat de complexe smaken mooi tot hun recht komen zonder overweldigend te worden.

DE PERFECTE BEGELEIDER VOOR BIJZONDERE MOMENTEN

Serveer deze bijzondere stout op 8-11°C in een stoutglas om de volle smaakervaring te beleven. Tale 8 Cocoa Stout is de ideale partner bij chocolade desserts, waar de cacao-tonen een perfecte harmonie vormen. Ook bij rood vlees en zoete desserts komt dit bier uitstekend tot zijn recht. Of je nu geniet van een



KLEUR

Zwart

ALCOHOL %

8,0%

INHOUD

0,33 L

LAND

Ghana

BIERSTIJL

Stout

SERVEER TEMP.

8 - 11 °C

SMAAKPROFIEL



Bitter , Chocolade , Geroosterde mout , Koffie , Zoet



GLASKEUZE

Stoutglas



HEERLIJK BIJ

Chocolade desserts , Rood vlees , Zoete desserts

