



SAPPORO PREMIUM BEER

SAPPORO

★★★★★ 3.2 / 5

Dit bier heeft op Untappd een 3.2 gemiddeld uit 430.969 beoordelingen

MEER OVER DIT BIER

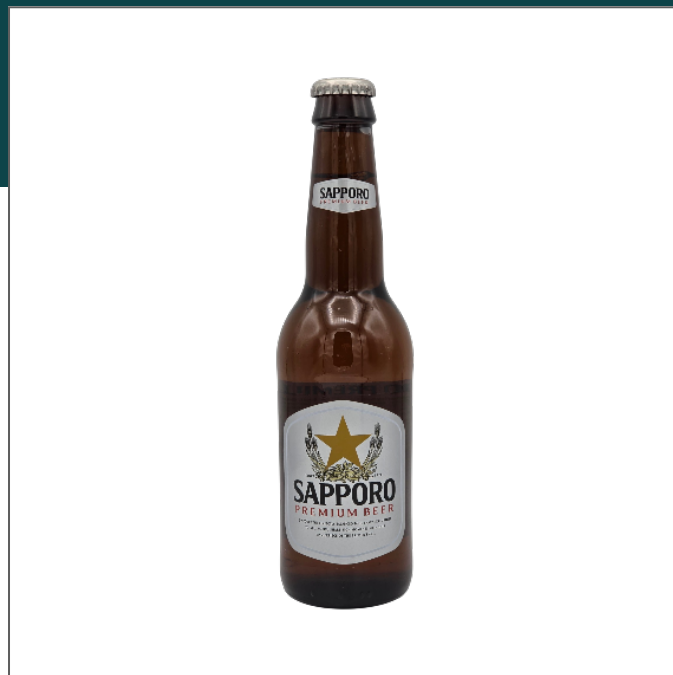
Stap binnen in de wereld van authentieke Japanse brouwkunst met Sapporo Premium Beer, het oudste actieve biermerk van Japan sinds 1876. Deze premium lager vertelt het verhaal van meer dan 150 jaar vakmanschap en traditie, ontstaan uit de visie van Seibei Nakagawa, Japan's eerste Duitse-geïntroduceerde brouwermeester. Met zijn karakteristieke goudgele kleur en elegante presentatie in de iconische fles, belichaamt Sapporo de perfecte harmonie tussen Oosterse verfijning en westerse brouwtechnieken.

EEN SMAAKSENSATIE UIT HOKKAIDO

De verfijnde smaak van Sapporo Premium ontstaat door de zorgvuldige selectie van premium ingrediënten uit de ongerepte natuur van Hokkaido. Het zuivere bronwater uit deze noordelijke provincie vormt de basis voor een lager met een alcoholpercentage van 4,9% en een milde bitterheid van 18 IBU. Het smaakprofiel ontvouwt zich met moutige en broodachtige tonen, aangevuld met licht zoete nuances en een subtiele hopbitterheid. De hoge carbonatie zorgt voor een verfrissende, droge afdronk die uitnodigt tot nog een slok.

DE PERFECTE BEGELEIDER BIJ CULINAIRE MOMENTEN

Sapporo Premium Beer excelleert als begeleider bij diverse gerechten, met name bij de verfijnde Japanse keuken. Serveer dit bier ijskoud op 5-8°C in een pilsnerglass bij sushi, tempura, of ramen voor een authentieke ervaring. Ook bij westerse gerechten zoals vis, schelpdieren, kip en gevogelte, en frisse



KLEUR	Goud
ALCOHOL %	4,9%
INHOUD	0,33 L
LAND	Japan
BIERSTIJL	Lager
SERVEER TEMP.	5 - 8 °C

 **SMAAKPROFIEL**
Bitter , Brood , Licht zoet , Moutig

 **GLASKEUZE**
Pilsnerglass

 **IBU**
Dit bier heeft een IBU van 18

 **HEERLIJK BIJ**
Kip en gevogelte , Salades , Schelpdieren , Vis

