PIME ÖÖ

PÕHJALA

4.07 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **4.07** gemiddeld uit **23.415** beoordelingen



MEER OVER DIT BIER

Wanneer de langste nacht van het jaar valt over de Baltische kusten, brouwt Põhjala een bier dat die duisternis viert: Pime Öö. 'Donkere Nacht' in het Estisch is meer dan een naam — het is een eerbetoon aan de diepe, stille winters van Noord-Europa. Deze Imperial Stout uit Tallinn is het werk van een van de meest gerespecteerde craft-brouwerijen ter wereld, en elke slok vertelt het verhaal van vakmanschap, traditie en een onwrikbare passie voor uitzonderlijk bier.

EEN SMAAKSENSATIE IN DIEPZWART

Pime Öö presenteert zich in een intens zwarte kleur met een weelderige, romige schuimkraag. Het smaakprofiel is complex en gelaagd: rijke chocolade en geroosterde koffie vormen de basis, terwijl donkere fruitnoten van pruim en zwarte bessen voor diepte zorgen. Toffee en moutige zoetheid ronden het geheel af, met een gematigde bitterheid van 60 IBU die zorgt voor een verfijnde balans. Met 13,6% alcohol is dit een vol, warm en verwarmend bier dat langzaam zijn karakter onthult — ideaal genoten op een serveertemperatuur van 11 tot 14 °C in een klassiek stoutglas.

DE PERFECTE BEGELEIDER VOOR BIJZONDERE MOMENTEN

Pime Öö is het ideale gezelschap bij een rijke avondmaaltijd of een moment van rust. Combineer dit bier met chocolade desserts voor een decadente smaakervaring waarbij de cacao-tonen van het bier prachtig resoneren met het nagerecht. Bij rood vlees

KLEUR	Zwart
ALCOHOL %	13,6%
INHOUD	0,33 L
LAND	Estland
BIERSTIJL	Stout
SERVEER TEMP.	11 - 14 °C

SMAAKPROFIEL

Bitter , Chocolade , Koffie , Moutig , Pruim , Toffee , Zwarte bessen

GLASKEUZE

Stoutglas

IBU

Dit bier heeft een IBU van **60**

HEERLIJK BIJ

Chocolade desserts , Rood vlees , Stoofpotje