# BLESS THIS MESS VOL. 3

## BLACKOUT BREWING

4.11 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **4.11** gemiddeld uit **86** beoordelingen

Bless this mess VOL. 3

Zwart

| | |
|---|---|
| ALCOHOL % | 10,0% |
| INHOUD | 0,33 L |
| LAND | Roemenië |
| BIERSTIJL | Stout |
| SERVEER TEMP. | 8 - 11 °C |

## MEER OVER DIT BIER

Bless This Mess Vol. 3 is het derde hoofdstuk in een gewaardeerde serie pastry stouts van Blackout Brewing, de meest toonaangevende craft brouwerij van Roemenië. Dit 0,33 L blik bevat een French Whiskey Barrel Aged Imperial Cream Stout met 10,0% alcohol — een bier dat de grens opzoekt tussen verfijnd dessert en ambachtelijk vakmanschap. De barrel-aging in Franse whiskyvatten voegt een laag van warmte, hout en subtiele rooksignatuur toe die dit bier onderscheidt van standaard stouts. Wie houdt van diepgang en complexiteit in een glas, vindt hier een buitengewone ervaring.

## EEN SMAAKSENSATIE

De diepzwarte kleur van dit bier kondigt al aan wat er komen gaat: een intens, gelaagd smaakprofiel dat de zintuigen prikkelt van de eerste slok tot de lange afdronk. Het smaakprofiel omvat banaan, chocolade, kokosnoot, karamel, vanille, toffee en sinaasappel — acht lagen die elkaar naadloos aanvullen. De cream stout basis zorgt voor een fluweelzachte textuur en een rijke mouthfeel, terwijl de bitterheid gematigd blijft zodat de zoete en fruitige tonen volop de ruimte krijgen. Serveer dit bier op 8 tot 11°C in een stoutglas voor de optimale smaakbeleving.

## DE PERFECTE BEGELEIDER

Bless This Mess Vol. 3 is een uitstekende keuze bij chocolade desserts, zoete taarten en andere desserts, maar verrassend genoeg combineert het ook bijzonder goed met rood vlees. De volle body en de warme whisky-achtige ondertonen bieden tegenwicht aan rijke, hartige gerechten, terwijl de zoete noten van vanille en karamel een perfecte brug slaan naar een dessertmoment. Dit vegan-vriendelijke

### SMAAKPROFIEL

Banaan , Chocolade , Karamel , Kokosnoot , Sinaasappel , Toffee , Vanille , Zoet

### GLASKEUZE

Stoutglas

### HEERLIJK BIJ

Chocolade desserts , Desserts , Rood vlees , Zoete desserts