BARCODE: SILVER & LASER GREEN

MOERSLEUTEL

4.37 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **4.37** gemiddeld uit **1.060** beoordelingen



MEER OVER DIT BIER

Soms is één vat genoeg om iets bijzonders te maken. Barcode: Silver & Laser Green van Moersleutel Craft Brewery uit Alkmaar is precies dat: een barrel aged imperial stout gerijpt gedurende één jaar en één dag in een enkele bourbon barrel, aangevuld met single-origin Tanzaniaanse cacao. Het resultaat is een diepzwart bier van 14,0% alcohol dat de grenzen van wat een stout kan zijn opnieuw definieert. Vier broers, één brouwerij, en een onwrikbaar geloof in gedurfde smaken — dat is Moersleutel.

EEN SMAAKSENSATIE

Wat Barcode: Silver & Laser Green direct onderscheidt van andere barrel-aged stouts is het verrassende smaakprofiel. Naast de verwachte rijkdom van vanille, karamel en hout — klassieke kenmerken van een bourbon barrel — ontvouwt zich een laag van koffie en cacao, gevolgd door het onverwachte: rood fruit, pruim en subtiele tropische noten. Dit is het directe gevolg van de single-origin Tanzaniaanse cacao, die van nature fruitige tonen meebrengt. Elke slok is een ontdekkingstocht door lagen van smaak, perfect in balans dankzij de lange rijping. Serveer dit bier in een Teku-glas op een temperatuur van 11–14 °C voor de meest volledige smaakbeleving.

DE PERFECTE BEGELEIDER

Barcode: Silver & Laser Green is een bier dat om een bijzonder moment vraagt. Combineer het met rijke chocolade desserts, waarbij de cacao- en vanilletonen prachtig resoneren met pure chocolade of een fondant. Ook naast rood vlees — denk aan een stoofpot of een goed stuk ribeye — toont dit bier zijn kracht, terwijl sterke kazen zoals een oude Gouda of

KLEUR	Zwart
ALCOHOL %	14,0%
INHOUD	0,44 L
LAND	Nederland
BIERSTIJL	Stout
SERVEER TEMP.	11 - 14 °C

SMAAKPROFIEL

Hout , Karamel , Koffie , Pruim , Rood fruit , Tropisch fruit , Vanille

GLASKEUZE

Barcode: Silver & Laser Green
Teku

HEERLIJK BIJ

Chocolade desserts , Rood vlees , sterke kazen