



BROUWERIJ
IN DE NACHT

Belhamel Ben Nevis

Herkomst	Gebrouwen in Weert
Categorie	Barley Wine
Brouwerij	In De Nacht
Afsluiting	Kroonkurk
Moutsoorten	Pils, Münchener, Cara Amber, Tarwe, Crystal
Hopsoorten	Citra, Willamette
EBC	26
IBU	19
Smaakmakers	Jeneverbes, Coreander eikenhout
Lagering	RVS / whiskyvat Ben Nevis
Alcoholgehalte	11% Vol..
Verpakking	24 x 0.33 ltr. / 6 x 0.75 ltr.

Proefbeschrijving naar gast

Volle mout smaak, geconfijt fruit, mondvullend, zoet, subtiel houtaroma van de rijping in het whiskyvat, caramel, klein bittertje, verwarmend en niet al te zware afdronk.

Proefnotitie

- Ongefilterd, natuurtroebel donkerbruin bier
- De geur is zuiver, mout, iets van kruidigheid, marmelade, tonen van Whisky, noten, drop, laurier
- Zoet, M bitter, M- zuren, M++ alcohol, M++ body, M++ smaakintensiteit, M++ afdronk
- Houdbaar 10 jaar na bottelen.

Serveertemperatuur	10-14°C.
Glas	Royaal wijnglas
Gerecht suggestie	Chocoladetaart, gecarameliseerde noten, Munster, gerookte eendenborst



Smaakprofiel:						
Strak (1-10)	Zuurwaarde (1-10)	Filmend (1-10)	Zoetwaarde (1-10)	Smaakgehalte (1-10)	Smaaktype Fris +/++	Smaaktype Rijp +/+++
1	2	8	8	9		+++