

BIER
van de week**Kempisch
Vuur
3-Dubbel**

★★★★★

Brouwerij: Pirlot, Zandhoven.

In ons grote bierland België zijn er toch nog altijd bierfanaten die met een eigen brouwerij en eigen bieren beginnen. Guy Pirlot heeft dat ook gedaan. Hij noemt dit roestbruine bier '3-Dubbel' om aan te duiden dat het zwaarder is dan een gewone dubbel. Even zoeken naar de geuren: vanille, aardbeien, cacao, chocolade. Zeer volmondige hoofdsmaak, waarin likeur en drop een rolletje opeisen. De aardbeien komen terug. Je proeft ook steranijs. Op het einde gebrand bitter en iets biscuitachtigs. Vloeit niet lang uit. Deze dubbel zit nog niet helemaal in balans. Een beetje overgeparfumeerd.

Alcoholvolume:

7,5 procent.

Schenktemperatuur:

10 graden.

Lekker bij: stoofpotjes, zoals van konijn.**Bewaren:** 3 jaar.

Geproefd in Bierhuis Kulminator in Antwerpen door Marc Jansen, Sam Croonen en Dirk Van Dyck. Zij beoordelen de bieren op kamertemperatuur omdat die zo hun aroma's het best vrijgeven.

