



BIER van de week

Kempisch Vuur Haverstout

★★★★☆

Brouwerij: Pirlot, Zandhoven.

'Er zit nog veel nieuw leven in de brouwerijwereld. Guy Pirlot liet zijn eerste brouwsels produceren bij De Proefbrouwerij in Lochristi maar heeft nu zijn eigen brouwerij in Zandhoven. 'Haverstout' is de Vlaamse versie, met veel haver, van de 'oat meal stout'. Ruikt gebrand, naar koffie, maar je ontdekt ook champignons en groene banaan. Dat gebrande vind je terug in de smaak. Eerst een koolzuurachtige frisse aanzet maar al vlug volgen koffie- en gebrande toestanden en die bepalen de hoofdsmaak. Alles gaat in een rechte lijn, wringt nergens. Tussendoor een vleugje rozijnen. De afdronk biedt pure chocolade. Mooie balans. Goed gemaakt.'

Alcoholvolume:

6,5 procent.

Schenkt temperatuur:

8 à 10 graden.

Lekker bij: zwarte pensen.

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.



Foto: kfe