



DON'T TRYE THIS @HOME JOPEN BOX

BORRELTIP

Voor een overheerlijke avond kun je naast deze (wat zwaardere) bieren bijvoorbeeld een borrelplankje serveren. Jelle Yu, biersommelier bij Jopen, adviseert: oude geitenkaas, droge worst, olijven, maar ook chocolade passen verrassend goed bij de smaken van deze barrel aged bieren! De smaken komen door deze hapjes nog beter uit waardoor het bier lekker centraal staat.

DO TRY THIS @HOME!



DON'T TRYE THIS @HOME!! Lervig x Jopen Rye Wine, 12%

Volle body, zoet en krachtig. Don't tRYE this @home!! heeft een alcoholwarmend mondgevoel en is karaktervol door de rogge.



DON'T TRYE THIS @HOME BA Isle of Arran whisky, 11,9%

Don't tRYE this @home heeft 650 dagen gerijpt op Isle of Arran whisky vaten. Verwarmende aroma's van whisky en karamel. Zoet, stroperig met een prikkelende whiskysmaak die langzaam overgaat naar vanille. Een heerlijke lange whiskyafdrank.



DON'T TRYE THIS @HOME BA Cognac, 12,1%

Don't tRYE this @home heeft 213 dagen gerijpt op cognac vaten. Doordat het vrij nieuwe vaten waren, heeft het bier veel vanilletonen gekregen. Elegante aroma's van vanille, eikenhout en cognac. Tonen van appel, vanille en een duidelijk alcoholkarakter. In de afdrank blijft de cognac nog lang hangen.



DON'T TRYE THIS @HOME BA Linie Aquavit, 12%

Don't tRYE this @home heeft 695 dagen gerijpt op Linie Aquavit vaten. Het aroma bevat anijs, karwij en karamel. Een zoet, stroperige smaak met de typische smaak van Linie Aquavit en aardse tonen van de rogge. De nasmaak zit barstensvol Linie Aquavit.



DON'T TRYE THIS @HOME BA Jamaicaanse Rum, 11,8%

Don't tRYE this @home heeft 213 dagen gerijpt op Jamaicaanse rum vaten. Aroma's van karamel en rood fruit. De smaak is zoetig en siropig met eveneens tonen van rood fruit, met name aardbeien. Bovendien zit er een lekker pepertje in de smaak, afkomstig van de Jamaicaanse rum.



DON'T TRYE THIS @HOME BA Jack Daniel's Rye Bourbon, 12,9%

Don't tRYE this @home heeft 187 dagen gerijpt op Jack Daniel's Rye Bourbon vaten. Jack Daniel's gebruikt 70% rogge voor hun mash, net als wij in het bier Don't tRYE this @home! In dit bier blijf je alsmat nieuwe geuren ontdekken. Aroma's van karamel en gekonfijte sinaasappel. Zoetig en stroperig door de rogge met een hint van kaneel en gekonfijte sinaasappel. Tot slot een lange zoete, plakkerige afdrank.