

JOPEN

MEESTERSTUK 2019 BA PEDRO XIMÉNEZ SHERRY 75CL



HOOG

Gisting



9.6%

Alcohol



12°C

Drinktemperatuur



60 EBU

Bitterheid

Smaakbeschrijving

Oh dennenboom! De geur van dennennaalden komt je tegemoet en neemt je mee naar de dichtbegroeide bossen in Scandinavië. Deze Jopen Meesterstuk 2019 hebben we laten rijpen op Pedro Ximénez Sherry vaten. Aroma's van cederhout, kersen en vanille. Daarna volgt een zoetige smaak van rood fruit en vanille.

Naam

In de middeleeuwen maakten ambachtslieden een meesterstuk als proeve van bekwaamheid. Ter ere van Sint Maarten, de beschermheilige van het Haarlemse brouwersgilde, brouwt Jopen jaarlijks in gelimiteerde oplage een Meesterstuk (wisselende receptuur). Het Meesterstuk van 2019 is een Doppelsticke en hebben we op drie verschillende vaten laten rijpen.

Barrel aging



Onze brouwers verdiepen zich graag in de effecten van tijd. Met onze barrel aged bieren vieren wij de kunst van barrel aging. De bieren krijgen een extra dimensie door de rijping op vat. De spirit, de drank die in het vat heeft gezeten, vermengt zich met het bier en laat zijn eigen persoonlijkheid achter.

**Hop**

Polaris, Spalter Select

**Graan**

Gerst, Tarwe

**Kleur**

Zwart

**Geur**

Cederhout, kersen, vanille

**Smaak**

Rood fruit, vanille, zoetig

**Afdronk**

Zoetig, vanille

