

25cl - 22 EBU - 6% alc.vol. - 18+  
Ingrediënten: water, gerste- en tarwemout, hop & gist  
Ienminste houdbaar tot: 1½ jaar na brouwdatum  
Nagisting op fles - Statiegeld €0,10  
Brouwerij de Biertafel, Vorden NL - debiertafel.nl

# HACKFORT

DONKER BIER

UIT DE ACHTERHOEK

SINDS 1770



brouwdatum



Bier	<b>Hackfort Bier Donker</b>
Brouwerij	<b>Brouwerij De Biertafel</b>
Plaats	<b>Vorden / Vierakker</b>
Type bier	<b>Donker bier / Brown Ale</b>

Alcohol	Bitterheid	Serveertemperatuur
6%	22 EBU	10 - 12°C

Kleur Donker, bruin, dieprood

Etiket Donker Bier. Bruine zijkant met brouwdatum.

Korte beschrijving **- Bronzen medaille London Beer Competition 2019 -**  
Donker bier, niet te zwaar, subtiele toetsen van  
caramel, toffee en koffie.

Gerechten (wild)stoofpot, (wild)steak met jus, kruidige gerechten,  
chocoladedessert

Kenmerken Gebrouwen met gerst uit de Achterhoek.  
Donkere kleur komt van de gebruikte gebrande  
moutsoorten. Sinds 1770 wordt op Hackfort al bier  
gebrouwen. Nagisting op de fles.

Smaakprofiel Een donker bier met een mooie rode gloed. Licht  
caramelkleurig schuim, fijne mouse. Hackfort Donker is een  
volmoutsbier dat zijn kleur en smaak krijgt van de gebruikte  
moutsoorten. Gebrouwen met mout uit de Achterhoek.  
De smaak is karakteristiek zeer subtiel met  
toetsen van caramel, toffee en koffie. Het is eerder een subtiel  
dan een overheersend bier, zeer geschikt in combinatie met  
diverse hoofdgerechten (rood vlees, wild) en  
(chocolade)desserts. De afdrank is evenwichtig en haast  
droog, zeker niet te zoet.

Flessen: ApoVichy 25cl en Champagnoise 75cl