Dane aktualne na dzień: 02-11-2026 14:05

Link do produktu: https://www.piwaswiata.com/pohjala-barrique-noire-ba-imperial-baltic-porter-p-4263.html



Põhjala Barrique Noire – BA Imperial Baltic Porter

Cena	**56,00 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Producent	**Põhjala**
Alkohol	**12%**
Pojemność	**0,33l**
Styl	**Imperial Stout**
Kraj	**Estonia**

Opis produktu

Põhjala Barrique Noire – Imperial Baltic Porter Barrel Aged

Cellar Series | French Crème de Cassis Barrels

Barrique Noire to wyjątkowa interpretacja imperialnego porteru bałtyckiego przygotowana przez estoński browar Põhjala. Piwo należy do cenionej serii Cellar Series, w której szczególne znaczenie mają bogate receptury, intensywne smaki i dojrzewanie w beczkach.

Tym razem browar sięgnął po beczki po francuskim likierze crème de cassis, wytwarzanym z czarnej porzeczki.

Imperial Baltic Porter – potęga ciemnych słodów

Porter bałtycki to jeden z najbardziej charakterystycznych stylów piwnych Europy Północnej i Środkowej. Wyróżnia się bogatym słodowym profilem, aksamitną strukturą oraz nutami ciemnej czekolady, kawy, karmelu i suszonych owoców.

W imperialnej interpretacji stylu można oczekiwać jeszcze większej intensywności i złożoności.

Beczki po crème de cassis – francuski akcent

Crème de cassis to tradycyjny francuski likier z czarnej porzeczki, znany z intensywnego owocowego aromatu.

Leżakowanie porteru w beczkach po tym likierze może wprowadzać dodatkowe akcenty czarnej porzeczki, ciemnych owoców, delikatnej kwasowości oraz dębowego drewna.

Połączenie tych elementów z czekoladowo-kawowym charakterem porteru tworzy interesującą kompozycję o deserowym potencjale.

Cellar Series – sztuka dojrzewania piwa

Cellar Series to linia piw Põhjala poświęcona złożonym kompozycjom, często dojrzewającym w beczkach po różnych alkoholach.

Barrique Noire wyróżnia się zastosowaniem beczek po likierze owocowym zamiast typowych beczek po whisky czy bourbonie.

Profil degustacyjny – orientacyjny

Wygląd: ciemny, z możliwymi rubinowymi refleksami.

Aromat: ciemna czekolada, palone słody, kawa, czarna porzeczka i dębina.

Smak: intensywnie słodowy, z możliwymi akcentami gorzkiej czekolady, karmelu i owoców leśnych.

Finisz: długi, czekoladowo-owocowy, z możliwą nutą dębu.

Sposób podawania

Producent rekomenduje temperaturę **12–16°C**.

Najlepiej serwować w kieliszku typu snifter lub tulip, pozwalającym na stopniowe uwalnianie złożonych aromatów.

Połączenia kulinarne

Barrique Noire może znakomicie komponować się z gorzką czekoladą, brownie, deserami z czarną porzeczką, sernikami, dojrzewającymi serami oraz ciastami z ciemnymi owocami.

Põhjala Barrique Noire to propozycja dla degustatorów poszukujących wyjątkowych porterów bałtyckich oraz piw, w których dojrzewanie w beczce odgrywa kluczową rolę.