

BARREL AGED
MIXED FERM SAISON
NEW ZEALAND
DRY HOP BLEND

5.6%



THIS MIXED FERMENTATION SAISON WAS AGED IN CHARDONNAY BARRELS FOR 24 MONTHS, GIVING IT SUBTLE OAK AND A LIGHT WINE-LIKE CHARACTER. IT WAS DRY HOPPED WITH A BLEND OF NEW ZEALAND HOPS: NELSON SAUVIN, NECTARON, PACIFICA, MOTUEKA, WAKATU, AND WAIMEA. ADDING BRIGHT NOTES OF TROPICAL FRUIT, CITRUS, AND WHITE GRAPE. THE MIXED CULTURE FERMENTATION BRINGS A MILD TARTNESS AND A HINT OF FUNK, FINISHING DRY AND CRISP.

TWO
CHEFS
BREWING

BARREL AGED MIXED FERM SAISON NEW ZEALAND DRY HOP BLEND

5.6%



DEZE MIXED FERMENTATION SAISON HEEFT 24 MAANDEN GERIJPT IN CHARDONNAY VATEN, WAT ZORGT VOOR SUBTIELE TONEN VAN EIK EN EEN LICHT, WIJNACHTIG KARAKTER. DEZE BARREL AGED IS GE-DRYHOPPED MET EEN MIX VAN NIEUW-ZEELANDSE HOPPEN: NELSON SAUVIN, NECTARON, PACIFICA, MOTUEKA, WAKATU EN WAIMEA. DE COMBINATIE VAN DEZE HOPPEN GEVEN HET BIER LEVENDIGE AROMA'S VAN TROPISCH FRUIT, CITRUS EN WITTE DRUIF. DE MIXED FERM ZORGT VOOR EEN MILDE ZURIGHEID EN EEN KLEINE FUNK, MET EEN DROGE EN FRISSE AFDRONK.

**TWO
CHEFS
BREWING**