ALCHOL VRIJ
GUINNESS STOUT 0.0%
BROUWERIJ
ST JAMES GATE





QUADRUPEL SPECIAL EDITION QUADRUPEL 10,5% BROUWERIJ LA TRAPPE

AUTHENTIC TRAPPIST PRODUCT

Gebrouwen ter ere van 35 jaar La Trappe Quadrupel – in 1991 de allereerste Quadrupel ter wereld – brengt deze Special Edition een rijkere, donkerdere en uitgesprokener interpretatie van het origineel. Met zes verschillende moutsoorten, waaronder diverse donkere kleurmouten, krijgt het bier een diepere kleur en warmere karameltonen. Tarwe en havermout geven het bier een ronder, zachter mondgevoel. Met een alcoholpercentage van 10,5% is dit bier vol, soepel en verwarmend — een waardig eerbetoon aan 35 jaar Quadrupel.

Aroma	●●●●○	Kruidig	●●●○○
Zoet	●●●○○	Body	●●●●○
Zuur	●○○○○	Koolzuur	●●●○○
Bitter	●●○○○	Alcohol	●●●○○
Fruitig	●●●○○	Intensit.	●●●●○
Moutig	●●●○○	Nasmaak	●●●●○



QUADRUPEL/ BARLEY WINE HEDWIGE 11,5% BROUWERIJ D'N EMMA

Dit is een amberkleurig bier dat stevig, karaktervol, volmoutig en zwaar alcoholwarmend is. De naam is ontleend aan de nabijgelegen Hertogin Hedwigepolder in Zeeuws-Vlaanderen—een gebied dat historisch gezien symbool staat voor de constante strijd tussen water en land (natuur versus mens). De brouwers halen hier de inspiratie vandaan voor dit zware, intense bier.

Aroma	●●●○○	Kruidig	●●●○○
Zoet	●●●○○	Body	●●●○○
Zuur	●○○○○	Koolzuur	●●○○○
Bitter	●●○○○	Alcohol	●●●○○
Fruitig	●●○○○	Intensit.	●●●○○
Moutig	●●●○○	Nasmaak	●●●○○



FRUITBIER BARBE ROSSE 5% BROUWERIJ D'N EMMA

Het is een fris, bovengistend fruitbier waarin zoete tonen harmonieus worden gecombineerd met een duidelijk kruidige ondertoon. Dit geeft het bier een uitgesprokener en iets donkerder karakter dan een standaard traditioneel fruitbier.

Aroma	●●●○○	Kruidig	●●●●○
Zoet	●●●●○	Body	●●○○○
Zuur	●○○○○	Koolzuur	●●○○○
Bitter	●●○○○	Alcohol	●●○○○
Fruitig	●●●○○	Intensit.	●●●○○
Moutig	●●●○○	Nasmaak	●●○○○

PORTER
HOWLING WOLF 6%
BROUWERIJ TWO CHEFS BREWING



Een duister en betoverende porter die stevig van karakter is maar fluweelzacht van smaak. Een verfijnde mix van verschillende soorten geroosterde gerst geeft Howling Wolf een gitzwarte kleur, lagen van smaak, een vleugje zoetheid en sterke aroma's van gebrande koffie en chocolade. Het is robuust met een subtiele bittere finish en toch redelijk fris voor zijn stijl. Smaakt nóg lekkerder tijdens volle maan, awoooooo!

Aroma	●●●○○	Kruidig	●●○○○
Zoet	●●○○○	Body	●●●●○
Zuur	●○○○○	Koolzuur	●●○○○
Bitter	●●●○○	Alcohol	●●●○○
Fruitig	●●○○○	Intensit.	●●●○○
Moutig	●●●○○	Nasmaak	●●●○○



PORTER
HOWLING WOLF 6%
BROUWERIJ
TWO CHEFS BREWING

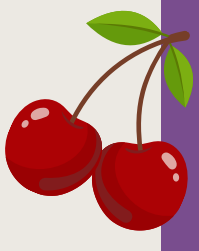
Chefs Howling Wolf + kersen mousse

Waarom deze combinatie zo goed werkt:

- *Chocolade- en koffietonen vs. kersen: De Howling Wolf zit bomvol natuurlijke smaken van donkere chocolade, gebrande koffie, karamel en soms subtiele donkere fruit- of vanilletonen. Donkere chocolade en kersen zijn van ouderwetse waarde samen (denk aan een Schwarzwälder Kirschtaart).*

- *Zoet-zuur balans: Kersenmousse is zoet en fruitig met een fris-zure ondertoon. Dit snijdt heerlijk door het romige, volle en ietwat geroosterde/bittere karakter van de porter heen.*

- *Chocolademousse-effect: Het bier heeft van zichzelf al een textuur en smaakprofiel dat doet denken aan chocolademousse. Door dit te combineren met een echte kersenmousse versterk je die dessert-ervaring: de fruittonen in het bier lichten op en de mousse verzacht de gebrande mouten en de subtiele bittere afdronk van het bier*



TRIPEL CHARDONNAY 8% BROUWERIJ WOEST



Zorgvuldig gekozen hopsoorten brengen we in een woeste tuimeling met prachtige wijndruiven. De aroma's van de hop en de druiven versmelten in een krachtig samenspel van smaak en plezier. Een uitzonderlijke tripel die voluit leeft.

Aroma	●●●○○	***Kruidig***	●●○○○
Zoet	●●●○○	***Body***	●●●○○
Zuur	●●○○○	***Koolzuur***	●●○○○
Bitter	●●○○○	***Alcohol***	●●○○○
Fruitig	●●●●○	***Intensit.***	●●●●○
Moutig	●●●●○	***Nasmaak***	●●●●○



BOCKBIER WINTERBOCK 7,5% BROUWERIJ BRAND

Een robijn rood bier met een zoetkruidige, warme en moutige smaak met tonen van karamel, donker fruit, kruidnagel, kaneel en drop, gecombineerd met een fijne bitterheid.

Aroma	●●●○○	Kruidig	●●○○○
Zoet	●●●○○	Body	●●●○○
Zuur	●○○○○	Koolzuur	●●○○○
Bitter	●●○○○	Alcohol	●●○○○
Fruitig	●●○○○	Intensit.	●●●○○
Moutig	●●●○○	Nasmaak	●●●○○



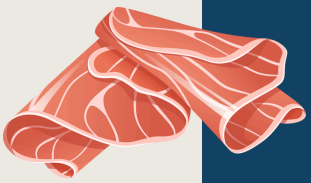
BOCKBIER WINTERBOCK 7,5% BROUWERIJ BRAND

Brand Winterbock + Schwarzwalder Schinken

Dit is waarom deze twee specialiteiten zo goed bij elkaar passen:

- *Moutzoet versus Zout: Brand Winterbock (7,5% alcohol) heeft een vol, zoetkruidig en moutig karakter met subtiele tonen van karamel en donker fruit. De Schwarzwälder Schinken is een drooggezouten, intense rauwe ham. Het zout in het vlees vlakt de bittere tonen van het bier af en versterkt juist de moutzoete, fruitige smaken*

Rookaroma en Dennenkracht: Schwarzwälder Schinken wordt traditioneel gerookt op vers dennen- en sparrenhout, wat de ham een zeer uitgesproken, harsachtige rooksmaak geeft. De winterse, kruidige tonen van de Winterbock sluiten hier naadloos op aan en snijden prachtig door het zware aroma van het vlees heen.





TRIPEL STRAFFE HENDRIK 9% BROUWERIJ DE HALVE MAAN

Karamelsmaak die overvloeit in bitterheid, met in de afdronk een subtiele hint naar banaan in combinatie met citrusvruchten. De kleur is helder amberblond en heeft een geur die kruidig met toetsen van zwarte peper en gember met een vleugje sinaasappel is.

Aroma	●●●○○	Kruidig	●●●○○
Zoet	●●○○○	Body	●●●○○
Zuur	●●○○○	Koolzuur	●●●○○
Bitter	●●●○○	Alcohol	●●●○○
Fruitig	●●○○○	Intensit.	●●●○○
Moutig	●●●○○	Nasmaak	●●●○○



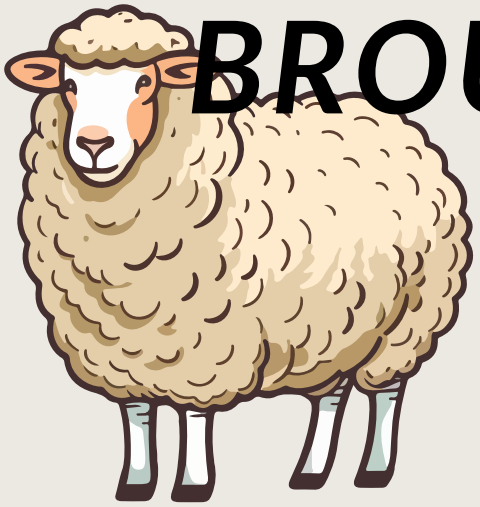
IRISH RED VUURBAAK 5,5% BROUWERIJ TEXELS

Zorgvuldig gekozen hopsoorten brengen we in een woeste tuimeling met prachtige wijndruiven. De aroma's van de hop en de druiven versmelten in een krachtig samenspel van smaak en plezier. Een uitzonderlijke tripel die voluit leeft.

Aroma	●●●○○	Kruidig	●●○○○
Zoet	●●●○○	Body	●●●○○
Zuur	●○○○○	Koolzuur	●●○○○
Bitter	●●○○○	Alcohol	●●○○○
Fruitig	●●○○○	Intensit.	●●●○○
Moutig	●●●○○	Nasmaak	●●●○○



TRIPEL TUUNWAL 8,5% BROUWERIJ TEXELS



Donkergeel tot lichtoranje van kleur, troebel door het ontbreken van filtering, met een volle witte schuimkraag. De geur is Bloemige hop, citrusaroma's en een zoete toon die doet denken aan honing. De smaak is een combinatie van een subtiel zoetje, kruidige tonen, moutsmaak en een eigenzinnige, verfijnde Texelse hopbitterheid in de droge afdronk.

Aroma	●●●○○	Kruidig	●●●○○
Zoet	●●●○○	Body	●●●●○
Zuur	●○○○○	Koolzuur	●●●○○
Bitter	●●●○○	Alcohol	●●●○○
Fruitig	●●○○○	Intensit.	●●●○○
Moutig	●●●○○	Nasmaak	●●●○○



TRAPPIST BLOND 5,8% BROUWERIJ WESTVLETEREN

Helder goudblond met een warme, diepe gouden gloed en een stevige, romige schuimkraag, met rijke moutaroma's gecombineerd met subtiele kruidige en hoppige tonen. De smaak is volmondig en krachtig, met een balans tussen rijpe mouttoetsen, zoete accenten van karamel of gedroogd/geel fruit, en een licht kruidige hopbitterheid. Door toepassing van dry hopping (koudhoppen) tijdens een lang rijpingsproces krijgt het bier extra gelaagdheid en een verfijnd, elegant karakter.

Aroma	●●●○○	Kruidig	●●○○○
Zoet	●●●○○	Body	●●●●○
Zuur	●○○○○	Koolzuur	●●●○○
Bitter	●○○○○	Alcohol	●●●○○
Fruitig	●●○○○	Intensit.	●●○○○
Moutig	●●●○○	Nasmaak	●●○○○



TRAPPIST 8

8%

BROUWERIJ WESTVLETEREN

Dit bier kleurt donker amber en wordt bekroond met een overvloedige en sterk wandklevende schuimkraag. De neus van de Westvleteren 8 is een aantrekkelijke combinatie van groene noten, zacht fruit en een tikkeltje karamel. De verschillende smaken van dit bier leiden tot een harmonieuze maar toch complexe smaaksensatie. Je proeft als het ware de mouten, tot de pellen van de gerst toe. De smaak wordt afgerond met een verrassend complementaire en krachtige hopbitterheid.

Aroma	●●●○○	Kruidig	●●●○○
Zoet	●●●○○	Body	●●●●○
Zuur	●●○○○	Koolzuur	●●●○○
Bitter	●●●○○	Alcohol	●●●○○
Fruitig	●●○○○	Intensit.	●●●○○
Moutig	●●●○○	Nasmaak	●●●○○



TRAPPIST 12 10,2% BROUWERIJ WESTVLETEREN

Deze trappist, ook wel de Vlaamse Bourgogne genoemd, kleurt donker amber en heeft een stabiele, sterk wandklevende, witte schuimkraag. Westvleteren 12 is meesterlijk in zijn complexiteit maar heerlijk in zijn eenvoud. De sublieme zachte smaak van karamel en chocolade gaat perfect samen met de rozijnzoetige en nootachtige toetsen in het aroma. Samen met het ferme alcoholgehalte resulteert dit in een weldadige volmondigheid en een lekker lang uitlopende warme nasmaak.

Aroma	●●●●○	Kruidig	●●●○○
Zoet	●●●○○	Body	●●●●○
Zuur	●○○○○	Koolzuur	●●●○○
Bitter	●●○○○	Alcohol	●●●●○
Fruitig	●●●○○	Intensit.	●●●●○
Moutig	●●●○○	Nasmaak	●●●●○

TRAPPIST
JONG 0-6 MAANDEN 6,2%
BROUWERIJ
ORVAL





TRAPPIST OUD 24-34 MAANDEN 6,2% BROUWERIJ ORVAL

Orval + orvalsoepje

Smaakversterking door Orval-kaas
Een authentiek orvalsoepje (vaak een romige bier- of kaas-groentesoep) wordt traditioneel bereid met Orval-kaas. Deze kaas wordt gemaakt in de abdij zelf en heeft een romige, licht bittere en ziltige smaak die perfect smelt in een warme soep. Wanneer je hier een slok koude Orval bij drinkt, snijdt de koolzuur en de bitterheid van het bier prachtig door de romige textuur van de kaas.



DUBBEL
DE KROON 6,5%
BROUWERIJ VERMEERSEN





TRIPEL
DE KROON 8,5%
BROUWERIJ VERMEERSEN







SPECIAL BLOND GALLANT GRAND CRU 9,5% BROUWERIJ ACHEL

Gallant Grand Cru Special is een blond speciaalbier dat wordt gebrouwen met toewijding en met een blend van drie natuurlijke granen – gerst, tarwe en haver. Daarnaast is het verrijkt met een uniek ingrediënt: paarse heidebloemen, die overvloedig gedijen in het betoverende natuurgrenspark De Groote Heide, waar De Achelse Kluis de poortwachter van is.
Het resultaat is een gloednieuw, eigentijds brouwsel met een rijke en eigenzinnige smaak, afsluitend met een buitengewoon zachte afdronk.

Aroma	●●●○○	*Kruidig*	●●○○○
Zoet	●●●○○	*Body*	●●●●○
Zuur	●○○○○	*Koolzuur*	●●●○○
Bitter	●○○○○	*Alcohol*	●●●○○
Fruitig	●●○○○	*Intensit.*	●●○○○
Moutig	●●●○○	*Nasmaak*	●●○○○



QUADRUPEL GOLD 9,5% BROUWERIJ ACHEL

Helder goudblond met een warme, diepe gouden gloed en een stevige, romige schuimkraag, met rijke moutaroma's gecombineerd met subtiele kruidige en hoppige tonen. De smaak is volmondig en krachtig, met een balans tussen rijpe mouttoetsen, zoete accenten van karamel of gedroogd/geel fruit, en een licht kruidige hopbitterheid. Door toepassing van dry hopping (koudhoppen) tijdens een lang rijpingsproces krijgt het bier extra gelaagdheid en een verfijnd, elegant karakter.

Aroma	●●●○○	Kruidig	●●○○○
Zoet	●●●○○	Body	●●●●○
Zuur	●○○○○	Koolzuur	●●●○○
Bitter	●○○○○	Alcohol	●●●○○
Fruitig	●●○○○	Intensit.	●●○○○
Moutig	●●●○○	Nasmaak	●●○○○



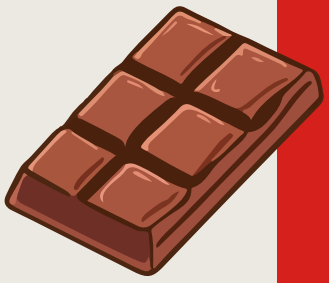
KRIEK
LIEFMANS KRIEK CUVEE 6%
BROUWERIJ DUVEL MOORTGAT

Liefmans Kriek Cuvee + pure chocolade

- *Het Smaakcontrast: De frisse, levendige zuren en de intense smaak van krieken (kersen) in de Liefmans Kriek Cuvee snijden prachtig door het romige, vette gevoel dat pure chocolade achterlaat in de mond.*

Pure chocolade heeft vaak van nature fruitige, licht zurige ondertonen. Het bier versterkt deze smaken, terwijl de bitterheid van de cacao de zoetzure balans van het bier mooi in evenwicht brengt.

- *De techniek: Neem eerst een klein stukje chocolade, laat het langzaam smelten op je tong zodat je hele mond bedekt is, en neem vervolgens een slok van de Liefmans.*



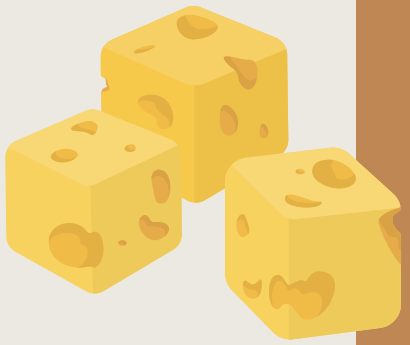


TRIPEL CHIMAY TRIPELBLOND 8% BROUWERIJ BIÈRES DE CHIMAY

Chimay Tripel + Oude Reypenaer

Smaakcontrast (Zilt & Zoet-Bitter)

- *De kaas: Oude Reypenaer is een premium harde kaas die minstens een jaar historisch is gerijpt. Dit zorgt voor een diepe, geconcentreerde, zoute smaak met duidelijke rijpingskristallen (tyrosine) die een lichte umami- en nootachtige toon geven*
- *Het bier: Chimay Tripel (8% alcohol) brengt hier direct balans in. De tripel heeft fruitige tonen (zoals abrikoos en sinaasappel) en een fijne, droge bitterheid van de hop. Het fruitige en licht zoete karakter van het bier tempert het zoute van de kaas, terwijl de bittere afdronk de hartige umami-tonen versterkt.*



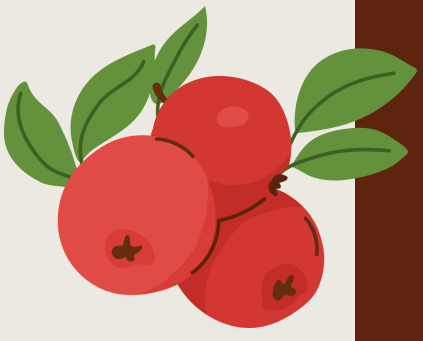


VLAAMS ROODBRUIN BIER DUCHESSE DE BOURGOGNE 6,2% BROUWERIJ BROUWERIJ VERHAEGHE

Duchesse de Bourgogne + cranberry paté

Spiegeling van fruitige zuren (Smaakharmonie)

- *Het bier: Duchesse de Bourgogne is een Vlaams roodbruin bier van gemengde gisting dat tot 18 maanden rijpt op eikenhouten vaten. Dit geeft het bier een uitgesproken friszuur, wijnachtig karakter met tonen van groenige appels, balsamico en rood fruit.*
- *De paté: Cranberrypaté bevat van zichzelf al de frisse, bittere en rinsen zuren van de veenbes.*
- *Het effect: Het zuur in het bier spiegelt het zuur van de cranberries. Hierdoor vlakt het zuur in de mond af, waardoor de onderliggende, complexere smaken van zowel het bier als de paté beter naar voren komen.*





IPA SUPERBIA 7% BROUWERIJ HUGEL

Superbia + chili pinda's

De match: De stevige bitterheid en het koolzuur van een klassieke IPA snijden perfect door het vettige laagje van de pinda's. Tegelijkertijd vullen de tropische en fruitige tonen van de hop de aromatische hitte van de chilipeper prachtig aan.





WIT
WITTE TRAPPIST
5,5%
BROUWERIJ
LA TRAPPE

La Trappe Wit + mosselen in het zuur

Hier zijn de belangrijkste redenen waarom deze combinatie zo goed werkt:

- *Smaakzuivering (Palate Cleansing): Zure mosselen (vaak ingelegd in azijn met ui, wortel en kruiden) hebben een strak, dominant zuurkarakter. La Trappe Wit is een ongefilterd, fris witbier met een zachte koolzuurprikkeling. Het bier 'spoelt' als het ware de mond na elke hap, waardoor je smaakpapillen worden gereset voor de volgende mossel.*
- *Aanvullende citrus- en kruidentonen: La Trappe Wit wordt gebrouwen met tarwemout en subtiel gekruid met koriander en curacaoschil (sinaasappel). Deze frisse, fruitige en licht kruidige tonen sluiten perfect aan bij het friszure karakter van de mosselen en de kruiden die bij het inmaken worden gebruikt (zoals laurier, peperkorrels en mosterdzaad).*
- *Balans van zoet en zuur: Hoewel het bier fris en doordrinkbaar is, heeft het van zichzelf ook een heel lichte, moutige zoetheid. Dit zachte tegenwicht tempert de scherpe kantjes van het zuur in de mosselen, zonder het gerecht te overstemmen.*

