

1



Van Honsebrouck St. Louis Gueuze Fond Tradition

Een traditionele geuze met aroma's van fruit waarin vooral de smaak van zure appeltjes naar voren komt, licht zurige smaak en droge afdronk. De naam St. Louis komt overigens van Louis Mampaert, de grootvader van de echtgenote van de brouwer Luc.

Brouwerij: Van Honsebrouck
Stijl: Sour - Gueuze
Alcohol: 5%
Bitterheid: 1/5
Serveren: 4-6 °C
Gerecht: gevogelte, harde-kaas
Beoordeling: 7.5/10

2



Omer VanderGhinste Blauw Export

Een ondergistend bier uit de stijl 'export', vergelijkbaar met Dortmunder. Een klassieker in België en ver daarbuiten. Je mag hem in een glas schenken, maar uit de fles wordt niet verafschuwd door de brouwers bij deze.

Brouwerij: Omer Vander Ghinste
Stijl: Lager - Dortmunder / Export
Alcohol: 5,2%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 6-8 °C
Gerecht: droge-worst, pasta
Beoordeling: 6.2/10

3



Rauw Brouwers Flamango

Ananas Mango Milkshake IPA. Een lekkere bak lactose zorgt voor een vol mondgevoel en je dagelijkse portie fruit is meteen verwerkt in dit blik. Ananas en mango zijn namelijk puur toegevoegd. De Simcoe en Centennial hop geven het bier hun karakteristieke citrustoets en bittertje.

Brouwerij: Rauw Brouwers
Stijl: IPA - Milkshake
Alcohol: 5,4%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 6-8 °C
Gerecht: barbecue, droge-worst
Beoordeling: 7.0/10

4



Vals Plat Startschot

Een nieuwe aanwinst in ons assortiment is Vals Plat. Een brouwerij uit het zuiden der Zuiden, het Limburgs Heuvellandschap. Dit bier genaamd Startschot is voor hen het startschot om hun brouwtoekomst tot leven te brengen. Gebrouwen met mosterdzaad en daardoor heerlijk kruidig, maar ook heerlijk fris. De droge afdronk geeft het een dorstlessend gevoel.

Brouwerij: Vals Plat
Stijl: Pale Ale - American
Alcohol: 6,4%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 6-8 °C
Gerecht: droge-worst, harde-kaas
Beoordeling: 8.4/10

5



Mannenpap / LOC Brewery Back On Track

Ze zijn weer terug en hebben alles weer op de rails! Na een periode van tegenslag is dit de collab met LOC Brewery die voor Mannenpap een nieuwe periode inwijdt. Een overheerlijke fruitige NEIPA met hoppige tonen die doen denken aan tropisch fruit, abrikoos en steenvrucht, maar ook met echte frambozen en aardbeien.

Brouwerij: Mannenpap
Stijl: IPA - New England / Hazy
Alcohol: 6,9%
Bitterheid: 2/5
Serveren: 6-8 °C
Gerecht: barbecue, gefrituurde-snacks
Beoordeling: 7.4/10

6



Mr. Hop Bierclub Blond

Speciaal voor mijn abonnees met ieder een eigen label!

Brouwerij:	Mister Hop
Stijl:	Belgian Blond
Alcohol:	7%
Bitterheid:	1/5
Serveren:	4-6 °C
Gerecht:	barbecue, droge-worst

7



Zuyd Shaken, Not Stirred Espresso Martini James Bock

De naam is Bock, James Bock en voor mij graag een Espresso Martini, shaken, not stirred. Maar dan zonder koffielikeur, wodka en suikersiroop, maar wel met water, gist, gerst, hop, verse Blanche Dael koffie en Madagascar vanille. Hét favoriete drankje van de nieuwe double O agent: 007,5 (promille) en de fles zou ik persoonlijk niet schudden voor het openen.

Brouwerij:	Zuyd
Stijl:	Bock - Doppelbock
Alcohol:	7,5%
Bitterheid:	1/5
Serveren:	10-12 °C
Gerecht:	gevogelte, rood-vlees
Beoordeling:	7.8/10

8



Aldbastend Blij Eikel

Een beetje zoals ik, volgens sommige collega's. Deze op eikenhout gerijpte zware blonde heeft een volle en ronde smaak, met een iets rokerige afdronk lijkt het wel. Dat komt natuurlijk door dat eikenhout. Het basisbier is fris, iets moutig en heeft kruidige smaken.

Brouwerij:	Aldbastend
Stijl:	Belgian Strong Golden Ale
Alcohol:	8,5%
Bitterheid:	2/5
Serveren:	6-8 °C
Gerecht:	droge-worst, harde-kaas
Beoordeling:	7.5/10

9



Kundmüller Weiherer Rolator

Neenee, dit bier is niet alleen voor oude mensen, maar als je er veel van drinkt is een rollator voor je balans misschien wel een goed idee. Een originele Duitse doppelbock met donkerblonde kleur en mooie karameltoetsen. De naam ontleent zijn kracht uit de eerste letters van de naam van de brouwmeester; Rolan en de standaard achtervoeging van Duitse bockbieren; -ator. Samen maakt dat dus Rolator, wat weer perfect past bij het doel van dit bier; de 50ste verjaardag van Roland Kundmüller vieren.

Brouwerij:	Kundmuller
Stijl:	Bock - Doppelbock
Alcohol:	8,8%
Bitterheid:	2/5
Serveren:	4-6 °C
Gerecht:	rood-vlees, zachte-kaas
Beoordeling:	6.8/10

10



Prancing Pony Magic Carpet Ride

Met een volle body en een krachtige afdronk is dit bier precies wat de naam zegt; een magic carpet ride. Alsof je door de lucht zweeft op een hoogpolig tapijt en dan op volle snelheid. Zoals Tim H. op Untappd zegt: "Mooi spul: stevig roasty, licht koffie en een mooi bitter, scherp randje. Alles klopt in verhouding tot elkaar. Goeie pony ☑ 4.00+"

Brouwerij:	Prancing Pony
Stijl:	Stout - Imperial / Double
Alcohol:	9%
Bitterheid:	1/5
Serveren:	10-12 °C
Gerecht:	dessert, rood-vlees