

## ***Smaakomschrijving bieren Duvel-Moortgat***

### ***Duvel***

Een Duvel geldt nog steeds als dé referentie onder de zwaardere, blonde bieren en bewijst dit meteen bij het uitschenken met een imposante, hagelwitte schuimkraag en een visueel prachtige pareling in het glas. Het boeket is pittig en prikkelend in de neus met wat citrus, die zelfs licht neigt naar pompelmoes door het gebruik van enkel de beste nobele hopsoorten. Dit kan ook terug gevonden worden in de smaak, mooi gebalanceerd met een vleugje kruidigheid van de gist en het gekende en gewaardeerde pure bierkarakter van een Duvel. Dankzij het hoge CO<sub>2</sub>-gehalte heeft het bier een zaligmakende rondheid in de mond en heeft het de unieke combinatie van zowel dorstlessend als eetlustopwekkend te zijn. Dit alles wordt afgerond met een volgehouden, droge nasmaak.

### ***Vedett IPA***

Het wonderlijke aroma van dit bier is overduidelijk gelinkt aan het gebruik van verschillende hopvariëteiten en hopgiften. Dit uit zich dan ook hoofdzakelijk in een gebalanceerd huwelijk van enerzijds fruitige toetsen van subtropische citrusvruchten en anderzijds een waaier aan bloemige en groene, frisse aroma's. De smaak heeft een uitgesproken, maar zachte bitterheid die naar het einde toe intenser wordt en impressies van een pompelmoesbitterheid vertoont. Hierdoor verkrijgt het bier een ongeëvenaarde doordrinkbaarheid en dorstlessend karakter. Dit alles wordt aangevuurd door een fluweelzachte moutige ondertoon, waarna zoete karamel aan de oppervlakte komt. Vedett IPA wordt uitstekend afgerond met een langdurende, droge afdrank die nauwelijks rust laat aan de smaakpapillen. De zuiverheid en frisse toetsen, zowel in smaak als in aroma, maken het tot een hemels bier!

### ***Maredsous Bruin***

Dit licht bruine abdijbier verrast door zijn subtiliteit en evenwichtigheid. De aanzet is karamel, onmiddellijk gevolgd door een uitgekiend gebrand aroma waardoor de gedachte aan mokka niet ver weg is. Het bier is vlot verteerbaar, absoluut niet te zwaar maar niettemin kan men duidelijk de aanwezige alcohol proeven. De bitterheid komt eerder van een nootachtig karakter gecombineerd met het gebrande van de gebruikte moutsoorten. Deze kwaliteiten worden moeiteloos doorgetrokken tot in de nasmaak die dan ook voldoende lang blijft hangen.

### ***Maredsous Tripel***

Het is een licht amberkleurige Tripel met een zeer hoge intensiteit qua geur en smaak. Het boeket is een complex geheel van fruit (banaan), alcohol, noties van rozijnen en ander gedroogd fruit, met een vleugje karamel, wat in de smaak voorzichtig doet denken aan zoete siroop. Het bier smelt als het ware in de mond met op de achtergrond een zachte bitterheid. In de nasmaak zorgt de aanwezige alcohol dan weer voor een aangenaam verwarmend gevoel. Een tripel om rekening mee te houden!

## ***Chouffe soleil***

Dit zonnige bier brengt onmiddellijk het lentegevoel in je boven. Het geparfumeerde aroma is een waar geheel van bloemen, citrus en peperige kruiden. Het bier vindt een evenwicht tussen weldadige kamille, vlierbloesems met een vleugje vanille en fruitige toetsen van mandarijn en limoen. Dit alles wordt nog eens extra opgefrist door een zekere kruidigheid onder de vorm van peper en saffraan. Dit aroma wordt doorgetrokken in de niet bittere smaak waarbij voornamelijk exotische fruit en houtige aroma's de hoofdrol opeisen. Eindigen doen we met een droge, kruidige nasmaak met een royale dosis aan citrus, kortom het beste van de zon in je glas!

## ***Liefmans Goudenband***

Liefmans Goudenband is een bier dat de zintuigen prikkelt op alle niveaus: prachtig in het glas met die diepe bruine kleur en een waaiertje aan geuren en smaken bij het degusteren. Het bier heeft een complex aroma ten gevolge van de gemengde gisting dat neigt naar een houtaroma. Dit gaat wonderwel samen met een fruitigheid die doet denken aan rode bessen. Daarnaast beschikt het bier over een impressie van karamel en een warm en zacht mondgevoel. De blikvanger in de smaak is ongetwijfeld de perfecte zuur-zoet balans die een ongeëvenaarde symbiose is van deze twee basissmaken. Eindigen doet Liefmans Goudenband met een complexe, aromatische nasmaak die op zijn zachtst gezegd aanzet tot drinken. Dit alles maakt van dit bier een toppunt van traditie en vakmanschap.

## ***Liefmans Cuvée-Brut***

Zeg nooit zomaar kreek tegen een Liefmans Cuvée-Brut. Het bier heeft een warme, dieprode kleur en heerlijke aroma's van rood fruit maken hun opwachting bij het uitschenken van het bier. Een tikkeltje marsepein mengt zich met de zeemzoete geur van warme krieken. In de smaak proef je meteen een aangename zuurheid die overgaat in een zoete afdronk. Met zijn alcoholgehalte van 6%vol. krijgt dit fruitige bier een perfect gedoseerde injectie van robuuste volheid waardoor het verbazingwekkend lang genieten is van de schatkamer aan smaken die erin vervat zitten. Kortom een fruitbier waarvoor men zijn tijd dient te nemen!

## ***Wild Jo***

**Belgian Wild Ale**, wordt wel eens gezegd. Maar Wild Jo laat zich niet zomaar in een duivenhokje steken. Proef 'm dus vooral zelf. Dit is een **speciaal bier van hoge gisting**. De wilde Brett-gisten zorgen ervoor dat het er onstuimig aan toegaat in het flesje. Het bier wordt steeds wilder, de smaak steeds intenser.

Uitzicht: Goudblond, licht troebel met een rijke witte schuimkraag

Smaak & geur: Ontdek de aardse aroma's. En ervaar hoe die zich vermengen met florale aroma's. Ook de geur van Wild Jo weerspiegelt z'n koppig karakter: niet voor softies! Een licht zoete aanzet met een bittere afdronk én een licht zurige toets. Dryhopping met twee Europese hopsoorten zorgt voor een intens hoparoma.