

1

Põhjala Ocean Road

Stell dir vor, du fährst entlang der Great Ocean Road in Südaustralien. Tasmanien ist das einzige Stück Land zwischen dir und 3000 Kilometern bis zum Südpol. Diese Straße hat die Inspiration geliefert für dieses Australian East Coast Style Pale Ale mit australischen und neuseeländischen Hopfensorten.



Brauerei: Põhjala
Bierstil : Pale Ale - Australian
Alkohol: 4,5%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Rotes Fleisch
Bewertung: 7.0/10

2

Dutch Bargain Mosselbier Aquamossel

Frischer Ingwer und Verbena in einem Weißbier. Was könnte besser zu klassischen Muscheln passen? Dieses Meisterwerk aus Zeeland ist eine Zusammenarbeit zwischen einem der größten Muschelfischer Zeelands und Dutch Bargain. Neben seiner perfekten Begleitung zu Muscheln ist es auch unglaublich erfrischend und durstlöschend, sodass es am Strand oder am Wasser bei heißem Sonnenschein nicht fehlen darf.



Brauerei: Dutch Bargain
Bierstil : Wheat Beer - Witbier / Blanche
Alkohol: 4,6%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Geflügel, Fisch
Bewertung: 6.5/10

3

Bird Brewery Ooievaarsbek

Erfrischend sauer und wunderbar weich dank des Einsatzes von rosa Guave. Ein absoluter Durstlöcher für warme Zeiten. Du musst noch nicht vor den Geranien sitzen, um dieses Storchenschnabelbier genießen zu können, weißt du.



Brauerei: Bird Brewery
Bierstil : Sour - Fruited
Alkohol: 5%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Geflügel
Bewertung: 7.0/10

4

Berging RAW

Berging besteht seit zehn Jahren und feiert dies mit einem historischen Bier. Dieses RAW Ale stammt aus der Zeit der Wikinger, als noch ohne das Kochen der Würze gebraut wurde. Also ein rohes Bier. Bereite dich auf intensive Aromen und fruchtige Aromen vor.



Brauerei: Berging Brouwerij
Bierstil : Other - Raw Ale
Alkohol: 5,2%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Trockenwurst, Hartkäse
Bewertung: 6.7/10

5

ROTT.bloom

Die sommerlichen Aromen und Farben dieses Bieres sind der Vorbote für einen perfekten Sommer. Doppelt trocken gehopft und wunderbar geschmacksintensiv mit einer sanften, fruchtigen Grundlage.



Brauerei: Rott Brouwers
Bierstil : Pale Ale - New England / Hazy
Alkohol: 5,5%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Nachspeise, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.7/10

6



Waterland Broeker Blonde

In der Nähe von Monnickendam, dem Sitz von Waterland, liegt natürlich Broek In Waterland. Dort dachten sie sich, dass auch ein Bier danach benannt werden sollte, und so geschah es. Ein wunderbar weiches, geschmeidiges Blondes mit einem herrlichen Körper. Leicht hopfig und eine Farbe, als würde die Sonne ständig darauf scheinen.

Brauerei: Bierderij Waterland
Bierstil : Blonde Ale
Alkohol: 6%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Hartkäse
Bewertung: 6.7/10

7



Van Moll Perfect Kiss

Das ist eine wirklich coole Kombination. Erdbeeren mit Basilikum sind sowieso lecker, aber mit einem Spritzer Zitrone wird es noch erfrischender und verleiht eine vielschichtige Dimension. Die orangefarbene Farbe macht es auch zu einem wahren Augenschmaus!

Brauerei: Van Moll
Bierstil : Sour - Fruited
Alkohol: 6%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 6.9/10

8



Hôrster Beer Brouwers Waerse Witte 33cl

Frisch, würzig und fruchtig. Die kräftige Grundlage verleiht dem Bier eine leichte Süße, während der typische Weizengeschmack ihm eine erfrischend-säuerliche Note verleiht. Das Gesamtbild ist gut ausbalanciert und sorgt für ein gut trinkbares Weißbier und einen wunderbaren Sommergenuss.

Brauerei: Horster Beer Brouwers
Bierstil : Wheat Beer - Witbier / Blanche
Alkohol: 6%
Bitterwert: 3/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Geflügel, Salat
Bewertung: 7.2/10

9



Vals Plat Inca-Pabel

Ingwer und Zitronengras sind immer eine gute Kombination. Der junge Ingwer dominiert nicht und das Zitronengras ist schön ausgewogen präsent. Die Frische sprudelt förmlich aus dem Glas, aber ich frage mich insgeheim schon ein wenig, was Ingwer und Zitronengras mit den namensgebenden Inka zu tun haben...

Brauerei: Vals Plat
Bierstil : Belgian Blonde
Alkohol: 6,2%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Trockenwurst, Vegetarisch
Bewertung: 6.6/10

10



De Molen Koel & Krachtig

Das erste Bier von De Molen in Dosen! Ein großer Schritt also. In der Nase sind deutlich die Aromen von Ekuano, Amarillo und Citra Hopfen zu erkennen. Der erfrischende Geschmack und Abgang entstehen vor allem durch den Einsatz von ungemälzten Getreidesorten.

Brauerei: De Molen
Bierstil : IPA - Cold
Alkohol: 7,1%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Trockenwurst, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.0/10