

1



Tesselaar Strandstruner

Eine kupferne Farbe, wie die Braukessel, in denen es gemacht wurde. Ein Name, wie die Brauer auch ab und zu mal waren, und ein Geschmack, wie er nur von der Insel kommen kann. Dieser Weizen wurde mit leicht geröstetem Weizenmalz gebraut. Das verleiht dem Bier eine zusätzliche Süße.

Brauerei: Tesselaar
Bierstil : Wheat Beer - Other
Alkohol: 5,5%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Nudeln, Fisch
Bewertung: 6.9/10

2



Happy Demons Weizen Demons

Trocken und fruchtig passen gut zusammen in einem Weizen. Dieses klassische Weizen aus niederländischem Boden hat es in sich. Die verwendete Hopfensorte sorgt für eine feine tropische Note.

Brauerei: Happy Demons
Bierstil : Wheat Beer - Hefeweizen
Alkohol: 5,5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Grill, Trockenwurst
Bewertung: 6.6/10

3



Rock City Daisy

Pils mit Hopfen. Das klingt vielleicht respektlos, beschreibt aber dieses Bier in seiner reinsten Form. Double Dryhopped, untergäriges Gerstenbier, bei dem Cascade, Centennial und Citra Cryo verwendet wurden, um köstliche Frühlingsgeschmäcker hinzuzufügen. Der trockene Abgang macht es sofort unglaublich durstlöschend.

Brauerei: Rock City Brewing
Bierstil : Lager - IPL (India Pale Lager)
Alkohol: 6,5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Trockenwurst, Weichkäse
Bewertung: 7.2/10

4



Homeland Zeerover

Citra, Nectaron, Ahtanum und Idaho 7 in einem IPA, zu dem auch noch Grapefruit hinzugefügt wurde. Man kann sich nur vorstellen, was für eine tropische Überraschung das werden muss. Als Seeräuber möchte man damit am liebsten auf einer abgelegenen Insel sitzen.

Brauerei: Homeland
Bierstil : IPA - Fruited
Alkohol: 6,8%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.1/10

5



Jeronimo Gin Kuifje

Es erstaunt mich immer wieder, wie gut die frischen und würzigen Aromen von Weißbier mit denen von Gin harmonieren. Kein Wunder also, dass sie bei Jeronimo beschlossen haben, ihrem Weißbier Gin hinzuzufügen. Meiner Meinung nach eine köstliche Kombination!

Brauerei: Jeronimo
Bierstil : Wheat Beer - Other
Alkohol: 7,5%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Hartkäse, Nudeln
Bewertung: 6.9/10

6



Brasserie Haacht Super 8 Rouge

Fruchtbier, aber mal anders. Haacht ist bekannt für seine kräftigen Klassiker, und so ist auch dieser Super 8 Rouge ein ordentlicher Brocken. Die Farbe von flüssiger Erdbeere, der Geruch eines Süßwarenladens und der Geschmack von frisch-saurem, gereiftem roten Obst.

Brauerei: Haacht Brasserie
Bierstil : Fruit Beer
Alkohol: 7,5%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Salat, Fisch
Bewertung: 6.6/10

7



Rood-Wit-Blauw

Dreimal Hurra für die Niederlande! Stolz weht die Trikolore, die den Stolz der Vaterländer verkündet. Mit voller Überzeugung und Kampfgeist strömen die würzigen Noten deine Kehle hinunter. Mit Bravour bestanden, wenn wir das mal so sagen dürfen.

Brauerei: Mister Hop
Bierstil : Belgian Tripel
Alkohol: 7,5%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 10-12 °C
Gericht: Trockenwurst, Rotes Fleisch
Bewertung: 7.1/10

8



Paljas Tripel

Tripel, wie ein belgischer Tripel sein soll. Süß, fruchtig, würzig und mächtig. Dieser Paljas macht sich über andere Tripels lustig, indem er sie genau nachahmt und überall die stärksten Punkte herauspickt. Eine Karikatur voller Charakter.

Brauerei: Paljas
Bierstil : Belgian Tripel
Alkohol: 8%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Salat, Fisch
Bewertung: 7.1/10

9



Novice Black Tripel

Überraschend, ein fast schwarzes Bier mit der Frische und Fruchtigkeit eines Tripels. Deine Augen-Nase-Koordination ist erst mal verwirrt. Trocken, süßlich und ein zitrusbitterer Nachgeschmack. Dazu Aromen von frischen Brotkrusten und etwas Karamell.

Brauerei: Malheur
Bierstil : Belgian Strong Dark Ale
Alkohol: 8.5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Trockenwurst, Geflügel
Bewertung: 7.0/10

10



X-Brewing Toka Loka

Tonkabohnen und Ahornsirup. Klebrig und süß, aber gleichzeitig unglaublich sanft und komplex. Ein echter Dessertstout voller Geschmack.

Brauerei: X-Brewing
Bierstil : Stout - Imperial / Double Pastry
Alkohol: 8,7%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 12 - 14 °C
Gericht: Nachspeise, Rotes Fleisch
Bewertung: 7.9/10

11



100 Watt Pas De Problème BA Carcavelos

Kein Problem! Dann trink ich ihn eben selbst? Red Ale mit Kveik-Hefe und fünfzehn Monaten Reifung in portugiesischen Carcavelos-Dessertweinfässern. Ein komplexes Bier mit einem alkoholischen Hauch und einem prominenten Platz für den Carcavelos.

Brauerei:	100 Watt Stadsbrouwerij Eindhoven
Bierstil :	Red Ale - American Amber / Red
Alkohol:	9,2%
Bitterwert:	3/5
Temperatur:	6-10 °C
Gericht:	Grill, Hartkäse
Bewertung:	7.9/10