

1



Jopen / Vault City Sour 'N Sweet

Dieses Sour – Fruited entstand aus einer spannenden Kollaboration von Jopen und Vault City. Dich erwartet ein knackig-säuerliches Bier mit deutlich fruchtigen Noten – genau das Richtige, wenn du Lust auf etwas anderes hast.

Brauerei: Jopen
Bierstil : Sour - Fruited
Alkohol: 4,5%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 6.8/10

2



De Toekomst Zomerbier

Dieses frisch-fruchtige IPA kombiniert tropische Früchte, feine Zitrusnoten und einen Hauch von weißer Traube in einem spielerischen Zusammenspiel. Mit leichten 5 % ABV ist es süffig, ohne banal zu wirken. Perfekt für den Sommer, mit prickelnder Frische, die Lust auf den nächsten Schluck macht.

Brauerei: De Toekomst
Bierstil : IPA - Other
Alkohol: 5%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Geflügel, Hartkäse
Bewertung: 7.2/10

3



Walhalla Holda

Diese moderne Hopfenweisse verbindet das weiche Weizencharakter mit einer Explosion aus mandarin-artigen Zitrus- und tropischen Fruchtaromen dank Mandarina und Idaho-7 Hopfen. Bei 5 % ist sie zugänglich und erfrischend – perfekt für den Sommer. Die frischen Fruchtaromen machen dieses Weizenbier zu einem unwiderstehlichen Durstlöcher.

Brauerei: Walhalla Craft Beer
Bierstil : Wheat Beer - Hopfenweisse
Alkohol: 5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.0/10

4



Pott's Weizen

Dieses trübe Hefeweizen aus dem Münsterland überrascht mit sanften Bananen- und Nelkennoten und einem vollen, malzigen Körper. Die bayerische Spezialhefe und die belebende Kohlensäure machen jeden Schluck lebendig und charaktervoll. Mit 5,3 % Alkohol ist das Bier angenehm erfrischend und harmonisch ausbalanciert.

Brauerei: potts-brauerei
Bierstil : Wheat Beer - Hefeweizen
Alkohol: 5,3%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Trockenwurst
Bewertung: 6.8/10

5



Kompaan Joey Greenhorn (Platinum Collection)

Diese spezielle Edition der Platinum Collection – in der Kompaan seine Klassiker neu erstrahlen lässt, direkt aus der Foreign Legion-Serie – zeigt Joey Greenhorn als unvergessliche American IPA mit 6 % Alkohol. Sie beginnt mit einer klaren Malzbasis, auf die Simcoe Hopfen Grapefruit, Zitrus und Steinfrucht bringt, Citra tropische Früchte und frische Zitrus, Mosaic beerige Frucht und Tiefe und Equinox scharfe Zitrus mit einem grünen Hauch liefert. Bitter, ausdrucksstark und herrlich altmodisch in der besten Art.

Brauerei: Kompaan
Bierstil : IPA - American
Alkohol: 6%
Bitterwert: 3/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Frittierte Snacks, Salat
Bewertung: 7.0/10

6



Padel Blond 6.0 33cl

Dieses Belgian Blonde fühlt sich wie ein Sieg an mit dezenten Fruchtnoten und einem erfrischenden Abgang, sanft im Geschmack und leicht perlend bei 6 % Alkohol. Egal ob du gewinnst oder verlierst, dieses Blond zaubert ein Lächeln.

Brauerei: 2Donkey_brewery
Bierstil : Belgian Blonde
Alkohol: 6%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 8-10 °C
Gericht: Trockenwurst, Geflügel
Bewertung: 7.6/10

7



Cervejaria Fermi Ladybug (Morning Glory Series)

Diese Smoothie Sour passt perfekt zu Fermi, einer Brauerei, die gern mit Wissenschaft, Alchemie und außerirdischen Ideen spielt. Die Fruchtbasis wirkt wie ein Geschmacksantrieb, mit Mango für runde Süße, Mandarine für frische Säure und schwarze Johannisbeere für tiefe, weinige Spannung. Weich, dick und fruchtig, aber mit genug Säure, damit es nicht schwer wird. Geschmack: Mango, Mandarine, schwarze Johannisbeere und frische Säure.

Brauerei: Cervejaria Fermi
Bierstil : Sour - Smoothie / Pastry
Alkohol: 6,3%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 8.6/10

8



Maasdorst Blonde Buizerd

Diese Belgian Blonde mit 6,6% ist ausgewogen, süffig und leicht malzig, abgerundet durch eine feine Kräuternote. Die dezente Süße und das frische Mundgefühl machen sie besonders zugänglich. Ein schöner Schaum und sanfte Hopfenbitterkeit sorgen für echten Genuss ohne Schnickschnack.

Brauerei: Maasdorst
Bierstil : Belgian Blonde
Alkohol: 6,6%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Trockenwurst, Geflügel
Bewertung: 6.7/10

9



The Piggy Brewing Pollen Superstar

Dieses Double NEIPA mit 8 % strotzt nur so vor tropischem und fruchtigem Charakter durch die Kombo Nectaron, Mosaic und Idaho7. Du erlebst Aromen von Pfirsich, Ananas und Zitrus, getragen von einer weichen, saftigen Textur und feinen blumigen Nuancen durch die Fleur Jaune-Hefe.

Brauerei: The Piggy Brewing Company
Bierstil : IPA - Imperial / Double New England / Hazy
Alkohol: 8%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Weichkäse
Bewertung: 7.9/10

10



Baxbier Bandwagon 438

Dieses Imperial New England IPA mit 8,5 % ist herrlich weich und saftig durch die Mischung aus Pilsnermalz, Weizen, Golden Naked Oats und Haferflocken, die ein samtiges Mundgefühl und ein neblig-goldenes Aussehen verleihen. Die Kombination aus Nelson Sauvin, Citra, Phantasm Powder und Nelson Bliss entfaltet Aromen von Weißweintraupe, Limette, Passionsfrucht und Pfirsich. Citra Cryo bringt tropische Früchte, Grapefruit und eine klare, nicht-grüne Zitrusnote. Aromatisch balanciert und unwiderstehlich.

Brauerei: Bax Bier
Bierstil : IPA - Imperial / Double New England / Hazy
Alkohol: 8,5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Nachspeise
Bewertung: 8.0/10

11



Frau Gruber Avocado Afficionado

Dieses Triple New England IPA von Frau Gruber ist eine vollmundige Fruchtbombe mit tropischer Mango, saftigem Zitrus und einem Hauch erdiger Tiefe – dank Citra Cryo, Strata Cryo und Mosaic T90. Mit seinem cremigen Mundgefühl und 9,6 % bietet es ein intensives aromatisches Erlebnis, das lange nachklingt.

Brauerei:	Frau Gruber
Bierstil :	IPA - Triple New England / Hazy
Alkohol:	9,6%
Bitterwert:	1/5
Temperatur:	4-6 °C
Gericht:	Grill, Frittierte Snacks
Bewertung:	8.0/10