

1



Varvar Blanche De Blanche

Dieses leichte Witbier überrascht mit markanten Koriander- und Zitruschalenakzenten, unterstützt durch die feine Sorachi Ace-Hopfennote und eine malzige Weichheit vom Weizen. Mit dezenten Bittertönen und 4,8 % ABV wirkt es erfrischend und lebendig.

Brauerei: Varvar
Bierstil : Wheat Beer - Witbier / Blanche
Alkohol: 4,8%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.2/10

2



Mikkeller Kærlighed Fall/Winter 2026

Dieses American Pale Ale vereint eine klare Kiefern-Bitterkeit mit frischen Zitrusnoten und einem reinen Malzfundament bei 4,9 % ABV. Tradition und Innovation verschmelzen hier zu einem erfrischenden, hellen Bier mit anhaltender Grapefruit-Schale-Note, modern und doch vertraut.

Brauerei: Mikkeller
Bierstil : Pale Ale - American
Alkohol: 4,9%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Geflügel, Salat
Bewertung: 6.7/10

3



Bereta Juicebag

Dieses erfrischende New England IPA von Bereta Brewing Co ist ein hazy, fruchtiger Bombast mit Mango, Papaya, Grapefruit und einem Hauch Limette, begleitet von einer sanften, malzigen Basis. Hafer und Weizen sorgen für eine seidig-weiche Textur und mittleren Körper. Mit 6 % Alkohol wirkt es leicht, saftig und wunderbar trinkbar.

Brauerei: Bereta Brewing Co
Bierstil : IPA - New England / Hazy
Alkohol: 6%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.6/10

4



Lindeboom Bock

Lindeboom Bock kehrt zu seinen Wurzeln zurück mit fünf sorgfältig ausgewählten Malzen und klarem Wasser aus eigener Quelle. Die verfeinerte Untergärung und lange Lagerung verleihen ihm einen reichen vollen Geschmack. Ideal für die kalte Jahreszeit. Das klassische Rezept das einst verloren ging wurde wiederbelebt für heute.

Brauerei: Lindeboom
Bierstil : Bock - Single / Traditional
Alkohol: 6,5%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Nudeln, Rotes Fleisch
Bewertung: 6.7/10

5



Hoppy Road Cosmic Raptor

Dieses kräftige belgische Tripel zeigt ein trockenes, straffes Profil mit malzigen Noten von Karamell und geröstetem Brot sowie würzig-esterige Hefearomen. Die orange-bernsteinfarbene Erscheinung zieht dich magisch an, während die feine erfrischende Bitterkeit alles ausbalanciert. Mit 7,5 % Alkohol verbindet sich hier eine harmonische, interstellare Tripplerfahrung.

Brauerei: Hoppy_Road
Bierstil : Belgian Tripel
Alkohol: 7,5%
Bitterwert: 1/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.2/10

6



Maisel & Friends Hopfenreiter #11 2026

Dieser Double IPA ist die elfte Ausgabe der Hopfenreiter-Reihe und vereint sechs besondere Hopfensorten wie Elani, Sabro, Nectaron, Styrian Dragon, Ksiency und Topaz. Im Glas entfalten sich intensive Aromen von Pfirsich, Mango, Ananas, Mandarine, Sternfrucht, Limette, Grapefruit begleitet von einem Hauch Kokos, Heidelbeere und Passionsfrucht. Der erste Schluck überrollt mit Pfirsich hoch zwei, danach folgen Ananas, Limette, Grapefruit und Sternfrucht. Das Mundgefühl ist weich und voll, der Abgang trocken, bitter mit Heidelbeere, Passionsfrucht und einem Hauch Pfeffer. Mit 8,5% ABV bietet dieses hopfige Abenteuer ein köstlich kraftvolles, ausgewogenes und charakterstarkes Profil.

Brauerei: Brauerei Maisel
Bierstil : IPA - Imperial / Double
Alkohol: 8,5%
Bitterwert: 4/5
Temperatur: 6-8 °C
Gericht: Grill, Frittierte Snacks
Bewertung: 7.7/10

7



Jopen DIPA Love

Dieses tropisch geladene Double IPA ist weich und saftig mit Passionsfrucht, Mango und Pfirsichnektar, dezent aufgehellert durch frische Limette und einen knackig-erfrischenden Abgang. Mit seinen 8,5 % weckt dieses DIPA Love Liebe bei jedem Schluck.

Brauerei: Jopen
Bierstil : IPA - Imperial / Double
Alkohol: 8,5%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 4-6 °C
Gericht: Grill
Bewertung: 7.4/10

8



Paix Dieu Blue Moon 2026! Limited Edition

Diese limitierte Edition Paix Dieu Blue Moon 2026 ist eine kraftvolle Belgische Tripel mit 10 % Alkohol. Sie überrascht mit weicher Malzsüße, fruchtigen Hefenoten und feiner Würze. Der volle Körper und der wärmende Abgang machen sie festlich und zugleich fein. Diese Version ehrt den seltenen «Blue Moon», den zweiten Vollmond in einem Monat, und setzt den unverwechselbaren Charakter von Paix Dieu besonders elegant in Szene.

Brauerei: Brasserie Caulier
Bierstil : Belgian Tripel
Alkohol: 10%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 10-12 °C
Gericht: Trockenwurst, Geflügel
Bewertung: 7.8/10

9



De Moersleutel Pastry Factory: Espresso Quad

Pastry Factory: Espresso Quad ist ein belgischer Quadrupel mit einer warmen, reichen Malzbasis voller dunkler Früchte, Karamell und geröstetem Zucker. Diese Variante enthält eine kraftvolle Kaffee-Blend aus brasilianischem Arabica, salvadorianischem Arabica und indischem Robusta für eine ausgewogene Kombination aus roten Früchten, nussiger Citrus, Gewürzen und Karamell. Der Kaffee und Quadrupel verschmelzen zu einem harmonischen Ganzen, das geschmeidig, reich und geröstet wirkt und wie der erwachsene Cousin eines Morgenespresso erscheint.

Brauerei: Moersleutel
Bierstil : Belgian Quadrupel
Alkohol: 10%
Bitterwert: 2/5
Temperatur: 10-12 °C
Gericht: Nachspeise, Weichkäse
Bewertung: 7.9/10

10



Salvador Brewing The Beans

Dieser Imperial Stout bietet ein vollmundiges Erlebnis mit Milkschokoladennoten, intensivem Espresso und Kakao in einem dichten, likörartigen Körper – beeindruckende 11 % Alkohol.

Brauerei: Salvador Brewing Co.
Bierstil : Stout - Imperial / Double Coffee
Alkohol: 11%
Bitterwert: 3/5
Temperatur: 10-12 °C
Gericht: Nachspeise, Hartkäse
Bewertung: 8.6/10