Bier- en Kaasdegustatie

27 december 2014

Perron Blond 75cl. Alc. 6,2%

Brouwerij Perron (Jasper Dijkers; Houterstraat 72 Gellik-Lanaken)

P'tit Crù

Beschrijving: Blond bier van hoge gisting, zonder hergisting op fles.
Ingrediënten: Verschillende moutsoorten, hop, gist, water en kandijsuiker.
Geproefd: Fruitig-hoppig in de neus, met een duidelijke citrustoetsen.
Lekker (zacht) hoppig van smaak, met een licht mondgevoel, doch best smaakvol.
Helaas wordt deze blonde versie niet langer gebotteld, wel varianten o.a. met 'dry-hopping'.
Weetje: Jasper experimenteert met het brouwen van eigen hop. Hij zoekt daarbij niet naar extreme bitterheid, maar vooral naar aromatische smaken. Perron probeert bieren te brouwen die bol staan van smaak, maar gemiddeld toch niet veel meer dan 5% alcohol bevatten. Hij is op zoek naar andere en nieuwe smaken. (www.perronbieren.be)

Affligem Blond Alc. 7%

Sinds 2012 Alken Maes (Vroeger Brouwerij De Smedt in Opwijk)

Comté

Beschrijving: Abdijbier, blond speciaalbier van hoge gisting, met hergisting in de fles, niet gecentrifugeerd, niet gepasteuriseerd, ongefilterd.
Ingrediënten: Gerstemout, hop, gist, water.
Geproefd: Fruitig aroma met zoetig trekje. Lichte smaakaanzet met aangenaam bittere afdronk. Het bier is zacht, hoppig en mild met een gouden kleur en de echte proever zal een zweem van citroen ontdekken.
Weetje: Affligem Blond is in 2012 door de jury van de European Beer Star-competitie bekroond met een gouden medaille in de categorie 'Belgian Style Ale'.

Liefmans Goudenband Alc. 8%

Duvel Moortgat

Ossau Iraty

Beschrijving: Roodbruin, gerijpt Belgisch bier van hoge gisting, lichttroebel. Lang houdbaar.
Ingrediënten: Speciale mouten, suiker, maïs, hop, gist, water. Rijpt 4 a 8 maanden in lagerkelders.
Geproefd: Je ruikt meteen de heerlijke geuren van karamel, appel, rabarber, kersen en mout. In de mond proef je appel en kersen, gecombineerd met houttoetsen. De afdronk smaakt naar noten en gedroogde rozijnen. De lichtzure smaak en de gegrilde bittere elementen maken van het bier een perfecte match voor bvb blauwe kazen.
Weetje: Oorspronkelijk heette het IJzerenband, een verwijzing naar de ijzeren ringen rond de biertonnen. Toen het werd omgedoopt tot Liefmans Goudenband kreeg het een champagnekurk. Het wordt gemaakt in open kuipen met bier van gemengde gisting, waarna het 4 tot 12 maanden verder mag rijpen in de kelders. Rijp bier wordt versneden met jong bier om de gisting opnieuw op gang te brengen. Wordt beter met de jaren, zelfs nog na 10 jaar! Een echt provisiebier...

Westmalle Tripel 75cl. Alc. 9,5%

Brouwerij van de trappistenabdij Westmalle

Petit Munster

Beschrijving: is een helder, goudgeel trappistenbier dat gedurende drie weken nagist in de fles.
Ingrediënten: Gerstemout, suiker, hop, gist en water
Geproefd: Het is een complex bier met een fruitige geur en een mooie, genuanceerde hopneus. Het is zacht en romig in de mond, met een bittere toets gedragen door het fruitaroma.
Deze Tripel kan u ook krijgen in flessen van 75 cl. (bij deze degustatie) Opmerkelijk is dat het bier in deze grotere flessen op een andere manier rijpt. De fruitige geur is wat zachter en rijper, en het bier krijgt een lichte vanilletoets mee.
Weetje: De Westmalle Tripel wordt wel eens de "moeder van alle tripels" genoemd. Dit type bier werd in 1934 voor het eerst in de abdij van Westmalle gebrouwen naar aanleiding van de ingebruikname van de nieuwe brouwzaal.
De huidige formule blijft al sinds 1956 - dus meer dan 50 jaar - nagenoeg onveranderd.
De gistbodem apart uitdrinken; is rijk aan vitamine B en heeft een bloedzuiverend effect.

Achel Bruin Alc. 8,7%

St. Benedictusabdij Achelse Kluis (Hamont-Achel)

Achelse blauwkaas

Beschrijving: Donker trappistenbier
Ingrediënten: Gerstemout, hop, gist, water
Geproefd: Zacht, maar krachtig. Aroma: kandij, noten, aardse tonen en wat gist.
Smaak: volmondig, flinke karamelsmaak. Nasmaak: hoppig en bitter.
Weetje: De monniken van Westmalle herinnerden zich de kleine abdij van Hamont-Achel, die in 1851 was opgericht. Net als de meeste, toen nog wijdvertakte benedictijnenabdijen verbouwde ook deze abdij al gauw haar eigen gewassen en werd er acht jaar later, in 1859, bier, kaas en brood gemaakt.

© deVrienden van de Dwaze Tafel