

Tripel ontmoet Kaas – Kaas ontmoet Tripel

Westmalle Tripel

Paolke

Enfant Terrible

Fiore

Cuvée Soeur'ise

Cherryblu

Tripel 888

Remeker Rijp

Goliath Tripel

Grijze Duinkaas

MoenRye Tripel

Munster Fermier

De Garre Tripel

Freiburger Fricâlin

Westmalle Tripel (9,5%)

Warm goudblond van kleur, lichttroebel met een mooie, ruime, romige, witte schuimkraag. Fris hoppig. Geuren van perzik, abrikoos, graan, citrus en ananas. Opvallend is de geur van overrijpe banaan. De smaak is lang en zacht met een mooie bitterheid. Perfect in balans. Nauwelijks zoetigheid en zeer fris waarbij de alcohol wel degelijk zijn partijtje meespeelt. De oertripel, een godsgeschenk van zeldzaam formaat.

Enfant Terriple (8,2%)

Brouwerij de Leite, Oostkamp.

De Enfant Terriple is een kindje van de Femme Fatale en de Bon Homme. Een blond bier van 6,5 % en een roodbruin bier van 6,5% van dezelfde brouwer. Een onvoorstelbaar speels bier. Duivels zonnig blond bier met een alcoholgehalte van 8,2%. Fijne bitterheid met een lichte citrustoets omringd door een sobere, kruidige moutsmaak. De aangename bitterheid blijft lang hangen.

Cuvée Soeur'ise (8,5%)

Brouwerij de Leite, Oostkamp. Bovenstaand bier (Enfant Terriple) gaat 6 maanden op krieken (250 gram zure krieken per liter). Bacteriën verwerken de restsuikers, de zachte verzuring zet zich door en de krieken gaan langzaam aan hun bloedrode kleur en smaak afgeven. Daarna gaat het in eiken wijnvaten voor een jaar voor verdere verzuring en verzachting. Een tripelkriek pur sang!

Tripel 888 (8,8%)

Belgain Beer Experts (gebrouwen bij Anders in Halen).

Een vlot doordrinkbaar bier ondanks het alcoholgehalte van 8,8 %. Mooie blonde kleur, hoppig met in de smaak toetsen van banaan en wat koriander. Het bier is half tot volmondig. Fruitig en met een delicate kruidigheid. Weinig zoetigheid. Het bier proeft fris, niet droog en niet zoet. Citrus komt goed naar voren in de smaak.

Goliath Tripel (9%)

Brasserie de Légendes, Ellezelles en Irchonwelz.

Het uitzicht van de Goliath Tripel is goudblond, gesluisd en met een mooie witte fijne schuimkraag. Stabiel en wandklevend. In de geur herkent men naast de bitterheid (van de hop) ook citrus- en pompelmoestoetsen. Fruitigheid en kruidigheid zijn duidelijk aanwezig. In de smaak merk je dat dit een smaakbom is met mout en hop wat maakt dat dit bier compleet in balans is. Je tong en gehemelte drogen als ware op als je het bier doorslikt. De aangename bitterheid blijft lang hangen. Zéér aangenaam en redelijk complex bier! Wordt vergeleken met Duvel. Niet fair, want dit bier steekt volgens mij kwalitatief boven de Duvel uit.

MoenRye Tripel (9%)

Alvinne, Moen.

De MoenRye Tripel is een hoppig degustatiebier van 9%. Een typische Belgische stijl tripel. Gelukkig maar volgens mij. Wordt gebrouwen met veel rogge. Geeft een mooi zacht karakter mede doordat het gebrouwen wordt met een Saisongist. Ze gebruiken hiervoor de T-58 welke ook in de Wittekop wordt gebruikt. Al hun andere bieren, en dat zijn er veel, worden vergist met een zelf ontwikkelde gist. Genaamd Morpheus. Men ruikt witte druiven terug. Ook de gist is duidelijk aanwezig (fruitigheid en kruidigheid). Het bier heeft een medium body, erg fruitig. Lichttroebel, goudkleurig met een kleine, witte schuimkraag. Goed bier.

De Garre Tripel (11,0%)

Van Steenberge, Ertvelde. I.o.v. de Garre, Brugge.

Het uitzicht van het bier is perzikkleurig oranje, mistig en ietwat troebel. Het heeft een volle schuimkraag als een dekbed. In de geur ontwaart je bakkersgist, biscuit, jenever, banaan, kruidnagel (waarschijnlijk een fenool die volgens mij verkeerd is in het bier) en wat perzikachtigs. Het bier is voor zijn alcoholgehalte fris van smaak. Uiteraard proef je de alcohol, dat kan niet anders met zo'n alcoholvolume. Maar er komt ook geel fruit, moutigheid en een licht zuurtje in voor. In de nasmaak nog steeds de moutigheid en een kruidige hoppigheid. Aangenaam romig mondgevoel. Fris met een gemiddelde koolzuurgehalte. Eén van de beste Tripels en nog moeilijker verkrijgbaar dan de Westvleteren 12.

Paolke

Dit a-typische kaasje van rauwe koemelk wordt gemaakt op de zuivelboerderij Köning in Zevenaar, Gelderland. De rauwe koemelk wordt lactisch gestremd en dit zorgt voor de rulle structuur in de kaas. Een hele dunne witschimmel korst ontstaat op de kaas. In het begin zeer fris met een aangenaam zuurtje. Wanneer deze kaas verder rijpt wordt hij lopender naar de kern toe en krijgt je boersere smaken.

Fiore

Een van de eerste kazen die werd gemaakt bij Oudwijker. Een Italiaanse stijl roodflora van Nederlandse gepasteuriseerde koemelk. Heerlijke gewassen korst die een klein beetje zanderig kan zijn. Paddenstoel en noten vind je terug in de smaak. Rutger maakt de kaas op ambachtelijke wijze en zijn vrouw rijpt de kaas op de juiste manier.

Cherryblu

Een eigen creatie van het Atelier. De romige blauwgeaderde kaas wordt voor 3 weken “verdrongen” in Oud-Gastels kersenwijn waardoor hij de lichtzoete kersensmaak mooi overneemt. Bovenop de kaas komt een heerlijke chutney van donkerpaarse kersen uit ons eigen dorpje!

Remeker Rijp

Deze Nederlandse kaas wordt gemaakt van rauwe koemelk en Jersey koeien. Op de boerderij De Groote Voort nabij Lunteren. Vader Jan-Dirk en zoon Peter omschrijven het zelf als volgt: Wij gebruiken alleen de melk van onze eigen Jersey-koeien om de Remeker te maken. De kaas is biologisch en wordt kort gepekeld, waardoor het zoutgehalte laag is. De koeien worden gras gevoerd, met beperkte aanvulling van onbewerkte producten als haver en rogge. De kruidenrijke grasklaverweiden waar de dieren op grazen, worden verrijkt met vaste stromest uit onze potstal, die speciaal ontworpen is voor gehoornde dieren. Sinds 2004 werken wij geheel antibioticavrij. De natuurlijke werkwijze in de gehele keten geeft de smaak.

Grijze Duinkaas

Een samenwerking tussen twee bedrijven op het Waddeneiland Terschelling. Boerderij Cupido van Gerard en Marion zorgt voor de rauwe melk van hun koeien en Gerben en Jolanda maken hiervan een heerlijke kaas. De kaas is 1.5 jaar oud en gerijpt in de bunkers in de duinen. Tijdens de rijping wordt de korst ingesmeerd met olijfolie. Door de zilte wind die waait over het gras en de bloemen en kruiden die er groeien is de melk zeer ziltig en kruidig.

Munster Fermier

Deze gewassen korstkaas wordt geproduceerd in de boerderij Minoux in Le Bonhomme. Deze boerderijkaas komt uit de Elzas en is gemaakt uit rauwe melk. De smaak is sterk maar elegant. Met een gladde pate en een licht rode korst.

Freiburger Fricâlin

De Fricâlin kaas behoort tot de familie van de Vacherin Fribougeois. De productie van deze kaas vindt op traditionele manier plaats op de kaasmakerij Lurtigen vernoemd naar de gelijknamige plaats vlakbij het meer van Neuchâtel. De kaas wordt gemaakt van gethermiseerde koemelk. Volvet, dus niet afgeroomd en dat proef je. Romig zacht in de mond met een heerlijke boerse nasmaak die je gewend bent van de vacherin kazen.