

Aperitief

Deus

Warmgerookte Zalmspiesjes

Inédit

Gerookte Pangasius

Saison Dupont

Maredsous Abdijkaas

Maresous 8

Gekaramelliseerde Ribbetjes

Rochefort 10

Chocolademousse

Samaranth



Naam van het bier	: Deus, Brut des Flandres.
Brouwerij	: Bosteels, Buggenhout.
Alcoholvolume/Gisting	: 11,5 %, Hoge Gisting.
Uitzicht	: Lichtblond tot bleekgoud, veel uiterst minuscule belletjes, het schuim is wit en meringue-achtig en het laat een soort van Brussels kant achter op het glas.
Aroma	: Een rijke neus, complex, allerlei fruit, kruiden (ook exotische), mout en hop. Een geur van bloemige sinaasappel met licht karamel.
Smaak	: In de smaak komt, naast het bovenstaande, ook bitterheid naar voren. Het heeft een fruitigheid en smaakt zoet. De afdronk is warm alcoholisch, fijn en droog.
Conclusie	: Zeer complex, zeer goed bier.



Naam van het bier	: Inedit.
Brouwerij	: Estrella Damm, Barcelona.
Alcoholvolume/Gisting	: 4,8%, Hoge Gisting.
Uitzicht	: Bleek en lichtjes gesluierd met een delicaat pareling. De natuurlijke troebelheid komt door de tweede gisting op de fles.
Aroma	: Moutig met toetsen van verse gist, zoete kruiden en een vleugje zoethout. Het heeft florale aroma's (bloemig en fruitig) en een aroma van tarwe. De citrustoets komt van de gebruikte curaçaoschillen en de koriander.
Smaak	: De smaak is zeer fris, zachtromig en fruitig. Het bier is zeer volmondig met een rijke kruiden- en tarwesmaak en tevens een sterkere zoethoutsmaak. De afdronk vloeit mooi zacht en tegelijkertijd pittig doch prettig uit met citrus in de nasmaak.
Conclusie	: Een intens en complex bier met een mooie balans. Het bier is een assemblage van een witbier en een lager bier. Inedit betekent apart, oorspronkelijk, origineel. Dat is dit bier voor de volle 100%.



Naam van het bier	: Saison Dupont.
Brouwerij	: Dupont, Tourpes-Leuze.
Alcoholvolume/Gisting	: 6,5 %, Hoge Gisting.
Serveertemperatuur	: 12° of licht gekoeld.
Uitzicht	: Heldere goudgele kleur met oker toetsen. Overvloedige witte schuimkraag.
Aroma	: Mooie complexiteit van zwavelige geuren, citrus (mandarijn, bloedsinaasappel), aardbeisnoepjes en suikerspin. Het is wel een ingetoomde fruitigheid met ook rokerige en kruidige toetsen. Lichte moutaroma's op de achtergrond.
Smaak	: Een sterke aanzet, zacht en lichtzoutig. Bitterheid domineert. Het geeft een scherpe, stevige, verfrissende prik en een knisperend mondgevoel. (dit komt door het gebruikte water). De afdronk is lang en droog met een duidelijke nabitterheid.
Conclusie	: Een zeer aangenaam bier. Een eerlijk bier met karakter en een ziel. Complex en bijzonder aromatisch. Het is de meest klassieke stijl van het Belgische saisontype.
*	Dupont is een brouwerij die de kookketel opwarmt met direct vuur. Suikers kristalliseren hierdoor en het bier krijgt zo een betere smaak.



Naam van het bier	: Rochefort 10.
Brouwerij	: Abdij Notre-Dame de Saint- Remy.
Alcoholvolume/Gisting	: 11,2 %, Hoge Gisting.
Uitzicht	: Het bier heeft een mahoniehouten kleur, is licht gesluid en heeft een lichtbeige dichte, dunne schuimkraag.
Aroma	: In de neus is het diepfruitig met een toets van banaan. Verder rozijnen, vijgen, anijs en alcohol. Ook een hint van chocolade.
Smaak	: De smaak is zoet en lichtzoutig. Met bittere chocolade, karamel, donker fruit, drop, speculaas en kaneel. De afdronk is portachtig, zeer rijk, verwarmend en bijna overweldigend door de alcohol.
Algemene beoordeling	: Zeer evenwichtig en complex bier. Zijn erenaam “Kardinaal van de Trappisten” is zeer terecht.



Naam van het bier	: Urthel Samaranth.
Brouwerij	: de Leyerth, Ruiselede.
Alcoholvolume/Gisting	; 11,5 % Hoge Gisting.
Uitzicht	: Diep amberkleurig met een gebroken witte schuimkraag welke tamelijk snel uiteen valt.
Aroma	; Aangenaam met licht zoethout, houttonen, moutige chocolade en rijpe zomervruchten.
Smaak	: Een volle, ronde smaak met krachtige hopbitters, lichtzoete framboos. Droog en kruidig. De afdronk is lichtbitter, zachtzoet en likeurachtig.
Conclusie	: Een gerstewijn gebrouwen naar de beste Vlaamse brouwtraditie. Kan zich meten met de St Bernardus Abt 12 en de Westvleteren 12.



Naam van het bier	: Maredsous 8 Bruin.
Brouwerij	: Duvel Moortgat, Puurs.
Alcoholvolume/Gisting	: 8%, Hoge Gisting.
Uitzicht	: De kleur is chocoladebruin met een roodachtige glinstering. Het heeft een rijke, lichtbeige schuimkraag die er na een tijdje uit gaat zien als een maanlandschap. Het heeft een fijne pareling.
Aroma	: In de neus heeft het aangename gebrande aroma's vermengd met geuren van koude tabak, karamel, boenwas en wat leer. De zwoele zoetheid van de alcohol doet denken aan geflambeerde banaan (overrijpe banaan i.c.m. alcohol en gebrande mout). Ook drop is aanwezig samen met fruitige tonen van banaan en abrikoos. De geur is zeer evenwichtig met een mooie kruidigheid.
Smaak	: Als men dit bier te koud drinkt is er een dominantie van metaalgeuren. In de ontwikkeling in de mond proeft men chocolade, karamel, rozijnen en zoete sterke koffie. De alcohol is duidelijk aanwezig. De expressieve smaak (zwarte thee, zoethout) is niet te zoet, lichtjes zurig en met een metaaltoets. In de afdronk, die vrij droog is met een lichte bitterheid, proeft men geroosterde toetsen, teer en een zoutige jussmaak. Deze afdronk is vrij lang en heeft een mooie zurigheid.
Conclusie	: Oorspronkelijk bedoeld als kerstbier, maar nu een bier met een vaste waarde. Een topper onder de abdijbieren, dat nog wel eens over het hoofd wordt gezien vanwege

de welbekende klassieker (Duvel) van de brouwerij. Dit bier scoort altijd bijzonder hoog bij blindproeverijen.

