



## Voorstelling van onze “CULMINANTES” :

Al onze bieren zijn natuurlijk, zonder enig additief  
Mouten, hopen, kruiden, sap ( voor de baard) en ... Dat is alles !

Onze bieren worden gebrouwd in kleine hoeveelheden en gisten een eerste keer in tanks en een tweede keer in flessen (hoge gisting). Een kleine hoeveelheid bezinksel in de fles is de getuige van deze specifieke werkwijze



lokaal  
product

• 694 •

Het amberkleurig bier „694“ met een neusaroma van caramel presenteert een lange afdronk in de mond getint met een lichte bitterheid en hopsmaak.

Alcohol : 7,5 %

EBC (kleur) : 17,5

IBU (bitterheid) : 30

Onze tips :

Als aperitief zult u genieten van de „694“ bij een harde hartige kaas zoals de „Valèt“ van Waimes. Maar ook aan tafel zal dit amberkleurig bier uw gestoofde schotels aangenaam begeleiden.

• 31 •

Dit licht gesuikerd bruin bier onthult neusaromas van zwarte chocolade, koffie en caramel. In de mond heeft deze “oude scotch” een likeursmaak en is licht verteerbaar.

Alcohol : 8 %

EBC (kleur) : 69

IBU (bitterheid) : 35

Onze tips :

Probeer de „31“ bij het nagerecht. De aromas van zwarte chocolade en koffie gaan perfect samen met een zachte chocoladetaart bij voorbeeld.

• Dorée •

Een blond bier dat men lang proeft in de mond. Het presenteert een karakter van mout en een smaak van persistente granen.

Alcohol : 7 %

EBC (kleur) : 8

IBU (bitterheid) : 28

Onze tips :

Om vol te genieten van de „Dorée“: dien het fris op en laat het enkele ogenblikken zijn aromas ontwikkelen alvorens te proeven.

Gouden medaille in de categorie „dubbele bieren“ tijdens de competitie van de provincie Luik in 2020.

• Blanche •

Deze troebele versie van de Culminante presenteert citrus- en kruidenaromas. Eens in de mond onthult het zich geweldig consistent tijdens de proeverij.

Alcohol : 6,5 %

EBC (kleur) : 6,5

IBU (bitterheid) : 18

Onze tips :

Onze „Blanche“ verdient zijn glas om alle aromas te onthullen, eerder dan het uit de fles te drinken.

Gouden medaille in de categorie „witte bieren“ tijdens de competitie van de provincie Luik in 2020.

• Barbrière •

Een licht en wit bier subtiel gearomatiseerd met rabarber. Geen verpletterende aromas of suiker maar enkel het zuur van de rabarber dat de frisheid accentueert van deze drank.

Alcohol : 4,8 %

EBC (kleur) : 6

IBU (bitterheid) : 15

Onze tips :

Schenk de „Barbrière“ in een bevroren glas om ten volle te profiteren van zijn dorstlessende frisheid.  
U geniet nog meer van zijn aromas indien u het bezinksel in uw glas giet.