

# GROSSE FLASCHEN ZUM TEILEN

(ODER AUCH NICHT)

BRAUEREI JAN KEMKER, ALVERSKIRCHEN (DEU) 15,00€

**„STADT LAND BIER“ / 750ML / 5,5% / SAISON**

DAS „STADT LAND BIER“ IST EIN TRINKFREUDIGES SAISON GEBRAUT MIT DEUTSCHEM TETTNANGER HOPFEN SOWIE BELGISCHEM CENTENNIAL. VERGOREN MIT KEMKERS HAUSKULTUR BESTEHEND AUS SACCHAROMYCES, BRETTANOMYCES UND LACTOBAZILLUS.

BRAUEREI JAN KEMKER, ALVERSKIRCHEN (DEU) 18,00€

**„SMAUK“ / 750ML / 7,0% / OAK SMOKED SOUR ALE**

DAS MALZ FÜR „SMAUK“ WURDE MIT EICHENHOLZ GERÄUCHERT, NACH DEM BRAUEN WURDE DIE WÜRZE ÜBERNACHT IM „KÜHLSCHIFF“ GEKÜHLT UND MIT WILDEN HEFEN GEIMPFT. NACH EINJÄHRIGER FASSREIFUNG ENTSTAND DIESES WUNDERVOLLE SPONTANVERGORENE BIER MIT NOTEN VON ZARTBITTER SCHOKOLADE, BLUTORANGEN UND HOLZ.

BRAUEREI JAN KEMKER, ALVERSKIRCHEN (DEU) 18,00€

**„AOLTBEER“ / 750ML / 5,5% / HISTORISCHES MÜNSTERANER SAUERBIER**

„AOLTBEER“ IST DAS HISTORISCHE SAUERBIER MÜNSTERS. DIESES BIER REIFT MONATELANG IN HOLZFÄSSERN, WO ES SEINEN FRUCHTIGEN UND WEINARTIGEN CHARAKTER ENTFALDET. DER BLEND 2019-04 WURDE IN ROTWEINFAESSERN GEREIFT UND ENTHAELT EINEN GROSSEN ANTEIL AN BITTERBIER.

3 FONTEINEN, BEERSEL (BEL) 85,00€

**„CUVEE ARMAND & GASTON“ / 1500ML MAGNUM / 6.0% / GEUZE**

DIE GEUZE „CUVEE ARMAND & GASTON WURDE ERSTMALIG IM SOMMER 2016 VERÖFFENTLICHT. DER NAME DES BIERES STEHT FÜR DEN DERZEITIGEN BRAUMEISTER ARMAND UND SEINEN VATER GASTON, DEN GRÜNDER VON 3 FONTEINEN, DER 2005 VERSTARB. SCHNELL ERLANGTE DIESE GEUZE EINEN GROSSARTIGEN RUF, SO DASS SIE MITTLERWEILE ZU DEN BESTEN GEUZEN ÜBERHAUPT ZÄHLT. DER BLEND VON JUNGEM, MITTELALTEM UND ALTEM LAMBIC HAT EINE PERFEKTE BALANCE ZWISCHEN SÄURE, „FUNKYNESS“, BROTTIGKEIT UND EINER TOLLEN ZITRUSFRUCHT.

TILQUIN, REBEQ (BEL) 23,00€

**„MÛRE TILQIUN“ / 750ML / 6,0% / GEUZE MIT BROMBEEREN**

BLEND AUS SPONTANVERGORENEN LAMBICS, IN DER NACHGÄRUNG MIT BROMBEEREN VEREDELT. UNGEFILTERT UND UNPASTEURISIERT PRÄSENTIERT SICH DIE GEUZE IN DER FLASCHE.

TILQUIN, REBEQ (BEL) 11,00€

**„OUDE GEUZE“ / 375ML / 6.0% / GEUZE**

DIE KLASSISCHE GEUZE VON TILQUIN. EBENFALLS SPONTANVERGOREN UND GEBLENDET AUS MEHREREN JAHRGÄNGEN.

# FLASCHEN ZUM TEILEN

(ODER AUCH NICHT)

MIKKELLER, KOPENHAGEN (DKM)

20,00€

**„NELSON SAUVIN DRY HOPPED“ / 750ML / 9.0% / BARREL AGED BRUT WILD ALE**

EINS DER BIERE AUS DER MIKKELLER NELSON SAUVIN BRUT-SERIE, DIESMAL IN CHARDONNAY-FÄSSERN GEREIFT. EIN KOMPLEXES BIER, DAS NAH AN DER RAUMTEMPERATUR SEIN MUSS, UM SEINE GEHEIMNISSE PREISZUGEBEN. FERMENTIERT MIT CHAMPAGNERHEFE & BRETTANOMYCES.

BRAUEREI BUDELSHIP, HAMBURG (DEU)

23,00€

**„LOST HORIZON“ / 750ML / 7,5% / FLEMISCH RED STYLE SOUR**

BUDELSHIP HAT MIT DEM „LOST HORIZON“ EIN ZWEI JAHRE IN SPANISCHEN ROTWEINFÄSSERN GEREIFTES FLANDERS RED ALE ERSCHAFFEN. JEDES FASS HAT SEINEN EIGENEN CHARAKTER. DIESE MERKMALE WURDEN WÄHREND DER LAGERUNG AN DAS LOST HORIZON WEITERGEGEBEN. NACH DEM BLENDEN, DARF DAS LOST HORIZON DANN FÜR DIE ZWEITE GÄRUNG IN DIE 750ML FLASCHE. GESCHMACKLICH GIBT ES ROTWEINNOTEN UND AROMEN VON WILDER HEFE, BEGLEITET VON WÜRZIGEN UND LEICHT SAUREN NUANCEN.

CANTILLON, ANDERLECHT (BEL)

**„GEUZE 100% LAMBIC BIO 2016/2017“ / 750ML / 5,5% / GEUZE**

29,00€

**„GEUZE 100% LAMBIC BIO 2016/2017“ / 375ML / 5,5% / GEUZE**

18,00€

DIE BRASSERIE CANTILLON IST EINE ART MEKKA FÜR BIER-PURISTEN AUS ALLER WELT. DIE BRAUEREI IM FAMILIENBETRIEB GEHÖRT INZWISCHEN ZU DEN GEFRAGTESTEN DER WELT. VIELLEICHT SIND ES SOGAR **DIE** GEFRAGTESTEN. DIE „GEUZE 100% LAMBIC BIO“ BESTEHT AUS ZWEI JAHRGÄNGEN DIE GEBLENDET WURDEN. HIERBEI WURDE AUSSCHLIESSLICH BIO GERSTE VERWENDET, SO WIE GEALTETER DEUTSCHER HOPFEN. VERGOREN UND GELAGERT IN BAKTERIEN GEIMPFTEN HOLZFÄSSERN UND ANSCHLIEßEND GEBLENDET. JAHRGANG 2016/2017.

BRASSERIE DES VOIRONS, LUCINGES (FRA)

**„BIÈRE VIVANTE DE TERRE“ / 750ML / 6,0% / SOUR ALE**

23,00€

„BIÈRE VIVANTE DE TERRE“ IST EIN FRANZÖSISCHES SOUR ALE, DASS MIT CHENIN BLANC HEFE (EINER WEINHEFE) VERGOREN WURDE UND ANSCHLIEßEND IN ALTEN CHENIN BLANC FÄSSERN AUSGEBAUT WURDE.