



IMPERIAL NESSIE ALE (75cl / 8,7%)

St. Martin

Ein dunkel bernsteinfarbenes Scotch Ale, gebraut mit 6 verschiedenen Malzen. Nessie gibt Dir ein wohliges Wärmegefühl und überzeugt mit üppiger Malzsüsse, die durch eine subtile Hopfenbitterkeit getragen wird.



GUSSWERK DIES IRAE (50cl / 10,9%)

Salzburg

Nur wenige Biere sprechen heute den Biertrinker mit Latein an. Für ein Erinnerungsbier an Mozarts Tod und sein unvollendetes Requiem aus dem Jahr 1791 scheint es angemessen - ebenso wie die ehrenvolle Aufmachung in der schwarzen Steingutflasche mit Bügelverschluss. Es ist ein handwerklich gebrautes extra Starkbier des Bierstils "Barley Wine".

In den Geruch nach dunklen Malztönen stimmen Zartbitterschokolade, Kaffee und Schwarzbrot mit ein. Beim Trinken wird durch süßes Röstmalz, wärmenden Alkohol und Hopfenbittere eine imposante Grundstimmung mit komplexer Aromatik erzeugt. Eine wunderbare vollendete Braukomposition von Reinhold Barta.

Fruchtig im Antrunk, unterlegt von feinen Bittermandeln, kommt der Genuss gewaltig auf die Zunge. Töne von Grapefruit mischen sich harmonisch in den elegant-kraftigen Körper.



CREW REPUBLIC MUNICH SUMMER
(33cl / 4,8%), München

Grillen an der Isar, relaxen am Gärtnerplatz, Sonne tanken im englischen Garten! So ist der Sommer in München und Munich Summer ist das Bier dazu!

Kompromisslos hopfig und erfrischend.

Das Bekenntnis der Brauerei an die schönste Jahreszeit in der urigen Metropole Bayerns!

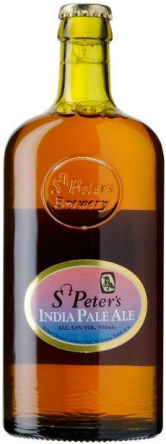
RIEGELE MICHAELI VON L. PIANA
(75cl / 6,0%), Augsburg

Das Riegele Michaeli von Louis Piana ist ein Märzen, das mit der Aromahopfensorte Cascade verfeinert wurde. Jede Flasche ist echte Handarbeit und streng limitiert. Seinen Namen verdankt das Michaeli einer alten Tradition. Die bayrische Brauordnung aus dem Jahre 1516 legte fest, dass nur zwischen dem Tag des Hl. Michael (29. September) und dem Tag des Hl. Georg (23. April) gebraut werden durfte. Grund hierfür waren die heißen Sommertage und die damit einhergehende Brandgefahr. Um bis zur nächsten Brausaison Bier genießen zu können, wurde das Bier mit erhöhter Stammwürze und besonderer Hopfung eingebraut und mit Eisblöcken in den Bierkellern gekühlt. Für gewöhnlich konnte bis März frisches Eis geschlagen werden, woher sich auch der Name Märzen ableitet.

Ein fruchtiges Bouquet aus Litschi, Grapefruit und Mandarine verzaubert mit seinem Duft. Das Mundgefühl ist vollmundig und weich und überraschend frisch. Die perfekt eingebundene Kohlensäure unterstreicht den Genuss des Bieres. Die Fruchtnoten des Hopfens in Kombination mit angenehm dezenten Honig-Karamellnuancen, machen dieses Märzenbier zu einem wahren Schatz.



ENGLAND



ST. PETER's INDIA PALE ALE (50cl / 5,5%), Suffolk

Eine traditionelle und authentische Interpretation dieses antiken Stils des klassischen Bieres. Es gewann mehrere Preise im Vereinigten Königreich einschließlich des 1. Platzes unter den Flaschenbieren, der ihm von einer nationalen Tageszeitung verliehen wurde.

Der Geschmack ist nussig und vordergründig hopfig mit leichter Frucht und dezenter Malzsüsse.

SCHWEIZ - SUISSE



LISBETH (75cl / 7,5%) Bioggio

Lisbeth Officina Della Birra ist ein helles Indian Pale Ale aus obergäriger Hefe mit 7.5% Vol. Officina Della Birra ist eine Schweizer Brauerei, welche unpasteurisierte Biere produziert. Sie erkunden dabei eine Vielzahl von Biertypen und nutzen lokale Zutaten wie "Farina Bona della Val Onsernone", Tessiner Kastanienhonig oder die hierzulande beliebte Traubensorte "Americana".

Lisbeth ist die Hauptfigur in der „Millenium Trilogie“ von Stieg Larsson. Sie ist genial, intelligent und alternativ. Genau wie dieses Bier. Exotischer Charakter; Grapefruit, Litschi und Passionsfrucht.



BUSH DE NUITS (75cl / 13%)

Pipaix

Älteste und authentischste Brauerei der Wallonie, 100% unabhängig. Herstellung völlig natürlicher Biere, lehnt Herstellung von Standardbieren, welche nur anders etikettiert werden, ab.

Der gesamte Brauprozess erfolgt im Haus.

Das Bush de Nuits reift nach traditioneller Methode in Eichenfässern, welche zuvor für den weltbekannten Burgunderwein Nuits Saints-Georges verwendet wurden. Es ist ein schmackhaftes Bier mit weinähnlichen Aromen von roten Früchten und bringt erstaunliche, harmonische Geschmacksnuancen hervor. Das Bush de Nuits ist nicht gefiltert und durchläuft keiner Nachgärung innerhalb der Flasche.



LA CHOUFFE BLONDE (75cl / 8%)

Achouffe

Die Geschichte der Brasserie d'Achouffe ist wie ein Märchen; "ein Hobby das zum Beruf wurde", scherzen die Gründer Chris Bauweraerts und Pierre Gobron. Die beiden Freunde haben im Jahre 1982 mit dem Brauen in dem kleinen Dorf Achouffe in den belgischen Ardennen angefangen. Angelehnt an die heimischen Legenden, wurde ein Zwerg zum Logo der Brauerei gewählt.

La Chouffe ist ein ungefiltertes blondes Bier, das sowohl in der Flasche als auch in Fässern nachgärt. Es ist angenehm fruchtig, mit Koriander gewürzt und vom Hopfen gefärbt.



HOUBLON CHOUFFE (33cl / 9%)

Achouffe

Dieses sehr hopfige Bier enthält in der Tat dreimal mehr Hopfen als La Chouffe. Das Bier bietet ein harmonisches Gleichgewicht zwischen einer markanten Bitterkeit und einem angenehm fruchtigen Geschmack. Der hohe Alkoholgehalt gleicht den Biergeschmack aus.



AFFLIGEM BLONDE (33cl / 6,8%)

Opwijk

Sechs Ritter tauschten ihre Rüstungen gegen schlichte Mönchskutten und gründeten im Jahr 1074 im Herzen von Belgien die Abtei von Affligem. Seit jener Zeit wird dort ein Bier gebraut, bis heute unverändert in der Rezeptur. Es zählt zu den ältesten von nur 22 Abteibieren weltweit. Was es aber so ganz besonders macht, ist die zweite Gärungsphase - direkt in der Flasche.

Affligem Blonde ist eine leuchtend-goldgelbe Spezialität. Geruch nach frischem Brot, Zitrusfrüchten und einem Hauch Vanille. Im Geschmack feine Nuancen von Marzipan und Mandel, mit einer leichten Bitterkeit im Abgang.



LA CORNE TRIPLE (33cl / 10%)

Ebly

Das La Triple Corne du Bois des Pendus ist ein kräftiges Bier mit hervorragendem Geschmack und einem hellen Kupferton. Anders als seine Schwester mit 5,9% Vol. ist es bitterer und richtig blumig.

Das Bier ist sehr duftig und überraschend leicht trinkbar - wahrlich eine angenehme Entdeckung. Sie werden sich wundern: es enthält weder Zucker noch Gewürze.



CUVÉE DU CHÂTEAU (33cl / 11%)

KASTEEL, Ingelmunster

Der Geschmack des Cuvée du Château trägt die klare Handschrift von der Brauerei Kasteel. Vergleichbar mit dem an Portwein erinnernden Kasteel Donker, jedoch mehr in Richtung Madeira. Dieses 'premier cru classé' ist im Quadrupel. Dieser starke, dunkelbraune Biertyp bewegt sich zwischen Süsse und Bitterkeit mit Röstaromen und karamelligem Malz, das im Finish von der Herbe des Hopfens abgelöst wird.

**LINDEMANS FRAMBOISE (25cl / 2,5%)****Vlezenbeek**

Die Brauerei Lindemans genießt in der Bierwelt seit 200 Jahren einen hervorragenden Ruf. Lindemans braut traditionelle und gesüßte Lambic-Sorten nach der Braukunst der Spontangärung. Die Brauerei verwendet dazu nur die besten Zutaten.

Lindemans Framboise ist herrliches Saisonbier auf Lambic-Basis, mit 30 % reinem Himbeersaft.

**SCOTCH DE SILLY (33cl / 8%)****Silly**

Im letzten Jahrhundert brauten die großen Farmen von Hainaut die Gerste und den Hopfen. Silly, ein Dorf im Dreieck von Ath, Enghien und Soignies, gelegen an der Sylle, die ihm seinen Namen verleiht, gründete 1950 eine Brauerei, ursprünglich mit Namen "Cense de la Tour".

Sein Geschmack ist bemerkenswert, leicht und harmonisch komponiert. Es zeigen sich feine Düfte, die an Holz und Haselnuss erinnern und eine herrliche Frische am Gaumen, begleitet von dezenter und doch körperreicher Hopfenbitterkeit.

**SCOTCH SILLY COGNAC (75cl / 11%)****BARREL AGED, Silly**

Das Scotch Silly Barrel Aged Bier wird nach dem Brauen für sechs Monate in ein altes Cognacfass gegeben, um dort auszureifen. Danach wird es nur in 75cl Flaschen abgefüllt.

Dieses Scotch Ale offenbart schon in der Nase dunkles Malz, welches auch im Mund den Takt vorgibt. Die delikaten, traubigen Noten des Cognac stützen die Karamellsüsse dieser Rarität - es existieren weltweit nur 13'000 Flaschen.

BELGIEN - BELGIQUE



LUPULUS HIBERNATUS (75cl / 9%)

Bovigny

Lupulus Hibernatus ist ein beinahe schwarzes Gebräu mit gemalzter Pilsener und gerösteter Gerste. Neben slowenischem Hopfen wird noch ein Hauch Zimt beigefügt. Der kräftige Körper wird gleichermassen von Süsse und Bitterkeit getragen und endet mit zarten Kaffeenoten. Ein wahres Winterbier!



CUVÉE VAN DE KEIZER ROOD (75cl / 10%)

GOUDEN CAROLUS, Mechelen

Mit authentischen und einzigartigen Aromen schafft es das Bier zu einem internationalen Ruf, gekrönt durch zahlreiche Auszeichnungen. Die alten Rezepte sind immer noch die Grundlage des Brauprozesses.

Die würzige Nase wird von feinen Hefearomen unterstrichen. Am Gaumen beginnt es trocken, gefolgt von einem blumigen Charakter, der von einer ausgezeichneten Malzsüsse und einer feinen Bitterkeit unterstützt wird. Am Ende ist eine feine Alkoholwärme zu vernehmen.



DEUS BRUT DES FLANDRES (75cl / 11,5%)

Buggenhout

Dieses Schaumweinbier wird in Belgien gebraut und anschließend in Frankreich unter Zugabe von Schaumwein-Hefe mehrere Monate gereift.

Dieses Bier zeigt vielschichtige Aromen und ist ein Geschenk des Himmels (lat. Deus = Gott). In der Nase zeigen sich Noten von Minze, frischem Apfel, Hopfen und Ingwer. Komplex und delikat ist der Geschmack des Bieres. Zwar nimmt man auf der Zunge ein leichtes Kribbeln wahr, aber dennoch erscheint das Deus angenehm weich und überrascht mit dem Aroma von Äpfeln, reifen Trauben und weiteren fruchtigen Aromen. In seinem Abschluss ist das Sekt Bier wunderbar trocken.

BELGIEN - BELGIQUE



CAULIER EXTRA (33cl / 4,3%) Ghislenghien

Leichtes Bier ohne Zucker mit reichen Aromen von Zitrusfrüchten. Für Diabetiker und Zöliakie-Betroffene geeignet. Dank seiner niedrigen glykämischen Last und wenigen Kalorien ist Caulier Extra das ideale alkoholische Getränk für ein gutes Gewissen für diejenigen, die Diät oder ihren Blutzuckerspiegel niedrig halten müssen – den anderen schaden die positiven Effekte auch nicht!



LIEFMANS GOUDENBAND (75cl / 8%) Oudenaarde

Ursprünglich hieß dieses Bier IJzerenband (Eisenband), als Verweis auf die Eisenreifen um die Bierfässer – den Champagnerkorken erhielt es mit dem neuen Namen Goudenband(Goldband). Das Bier wird in offenen Gärbottichen gelagert, wo eine gemischte bzw. spontane Gärung stattfindet. Die Hopfengabe erfolgt mit Herkules Hopfen. Anschließend kommt es zur Reifung 4 bis 12 Monate in den Keller. Dem fertig gereiften Bier wird anschließend Jungbier zugegeben, so dass eine weitere Gärung in der Flasche beginnt, deren Erkennungszeichen das von Hand umwickelte Papier ist. Trocken, leichte malzige Karamellnoten, nussig, angenehme Frucht und Sultaninen, belebt von der Bitterkeit des Herkules-Hopfens.



DELIRIUM TREMENS (33cl / 8,5%) Melle

Seine Authentizität beruht auf seinen 3 verschiedenen Hefesorten sowie auf seiner ganz besonderen und originellen Verpackung, die an das Tongeschirr aus Köln erinnert und einige schräge Details aufweist: Rosa Elefanten, stolzierende Krokodile und ein Drache. Die Schriftart in der „Delirium Tremens“ (lat. Alkoholdilirium) geschrieben ist, passt mit ihren Schnörkeln gut zum Namen. Eine hellblaue Aluhalskrause setzt dem Ganzen die Krone auf. Hoher Wiedererkennungswert! Wen wundert es, dass man bei einem Bier mit 8,5% Vol. gewisse Alkoholaromen schmeckt. Diese sind eher stark ausgeprägt und kommen delikater mostig zum Vorschein. Hintergründig erkennt man ein vielschichtiges und harmonisches Spiel von Malz, Frucht und Bitterkeit.

**ST FEUILLIEN TRIPLE (75cl / 8,5%)****Le Roeulx**

Magnum	1,5L
Jeroboam	3L
Mathusalem	6L
Salmanazar	9L



Die Brauerei geht auf den gleichnamigen irischen Mönch zurück, der im Jahr 655 in Roeulx enthauptet wurde. Zu seinem Gedenken errichteten seine Anhänger an gleicher Stelle eine Kapelle - die spätere Abtei Saint-Feuillien du Rœulx, wo schon seinerzeit Bier gebraut wurde.

1873 belebte die Familie Friart die Brauereitradition neu und zelebriert heute bereits in 4. Generation authentische belgische Brauereikunst.

Das Erfolgsrezept von Saint-Feuillien: Die obergärigen Biere werden ohne Zusatzstoffe nach alten überlieferten Braumethoden gebraut: Verwendet werden hochwertiger aromatischer Hopfen und ausgewähltes Malz. Die einmonatige horizontale Lagerung sowie eine mindestens zweiwöchige zweite Flaschengärung sind das Geheimnis des St Feuillien, das es als Blonde, Brune Réserve, Triple, Cuvée de Noël, Saison, Grand Cru, Grisette Blonde, Blanche, Waldfrucht- und Kirsch-Bier gibt, die am besten in dem typisch bauchigem Glas genossen werden.

Das Bier St-Feuillien Triple

hat ein weisses, glattes und sehr kompaktes Bouquet. Seine blass-gelbe Farbe ist sehr charakteristisch und enthüllt eine unverwechselbare Malzigkeit. Es hat ein reiches Aroma mit einer einzigartigen Kombination von aromatischem Hopfen, Gewürzen und dem typischen Duft der Gärung - sehr fruchtig. Durch die stark obergärige Hefe entwickelt das Bier bei der Nachgärung in der Flasche ein unvergleichliches Aroma.

St Feuillien Triple hat einen sehr starken und außergewöhnlich lang anhaltenden Geschmack, dies verdankt es seiner Dichte und seiner langen Lagerzeit.

Ob als erfrischender Aperitif im Sommer oder aber auch im Winter vor dem Kamin serviert ist es immer ein Genuss.





BERTINCHAMPS, Gembloux



„B“ steht stolz in der Mitte des Logos und lädt zum Fantasieren ein: Bertinchamps, Beer, Belgium, Benoit...

Die Familie Humblet suchte ein Anwesen, um eine neue Brauerei aufzubauen und gleichzeitig ihre Tradition mit einer langen Liste von Bieren, gebraut von Vater Benoit Humblet, fortzuführen.

2011 wurde man mit dem Hof von Bertinchamps, unweit von Gembloux, fündig. Wohlgleich steinalt und teilweise verfallen, war der Charakter des Hofes atemberaubend. Im März 2013 konnte nach intensiver Restaurierung die Brauerei in der alten Scheune in Betrieb genommen werden. Hochmoderne Gärtanks mit einer Kapazität von 6000 hl verschmelzen mit ehrwürdigen Elementen von vor 700 Jahren. Hier entstehen wieder traditionelle und authentische belgische Biere vom alten Stil; pures Malz und echter Hopfen – ohne Gewürze oder andere Zugaben.



BERTINCHAMPS BLONDE (50cl / 6.2%)

Eine blumige Nase nach frischem Heu, Aromen von geröstetem Getreide mit einem Hauch von Pfeffer. Gut balanciert mit angenehmer Bitterkeit am Ende.

Ein erfrischendes Bier zum Geniessen.

BERTINCHAMPS BRUNE (50cl / 7%)

Dunkel gefärbt mit cremigem Schaum. Kaffee und Mokka, ergänzt durch Bitterschokolade und einem trockenen Finish. Ehrwürdig wie Vater Benoit Humblet.



BERTINCHAMPS TRIPLE (50cl / 8%)

Ein bernsteinfarbener, körperbetonter Auftritt und eine Vielfalt von Frische, Hopfenbitterkeit und diskreten Karamellnoten machen es zum Erlebnis.



WENDELINUS INTENSIA (33cl / 9%)
Hochfelden

Gestützt auf eine mehr als vierhundertjährige Geschichte, ist die Brauerei METEOR die älteste noch aktive Frankreichs. Nur wenige Kilometer von Straßburg gelegen, befindet sie sich seit 1640 zu 100% in unabhängigem Familienbesitz.

Gebraut nach der Tradition der Mönche von Wissembourg, die hier begannen, ist das Wendelinus das Resultat von jahrhundertealtem Wissen.

Dieses intensive Gebräu zeigt Bernstein- und Goldreflexe im Glas und eine cremige Textur am Gaumen, die anfangs ihre Frucht offenbart, die sogleich von malziger Fülle unterstützt wird.



CLOS NORMAND BRUT (75cl / 4%)
CIDRE BOUCHÉ, Issy-Les-Moulineaux

Clos Normand Brut entsteht in den Obstgärten der Normandie. Klar, dunkel golden und eine feine Perlage, die rasch nach oben steigt, beschreiben die Erscheinung dieses Apfelsiders. Erstaunliche Nuancen von Bratapfel und Apple Pie sind zu erkennen – eine harmonische Kombination auch von frischem Apfel und Rohrzucker. Die Süsse ist zwar nicht vordergründig, aber eine klare Komponente in diesem hervorragenden Getränk.



PIETRA DE NOËL (75cl / 7%)
Korsika

Gebraut für die Advent- und Weihnachtszeit und aus der letzten Gerstenernte, die im Jahr gemalt wird, begleitet Pietra de Noël den Kenner längst schon das ganze Jahr über. Intensive Aromen, dominiert von korsischen Edelkastanien kennzeichnen dieses etwas andere Bier.