



# Bierlijst Colline de Rabais

## **Jupiler**

Jupiler is een eerlijk en prima pils. Zonder pretenties en met een heerlijke smaak. Bruisend, Goudgeel en Koolzuurrijk. Het favoriete bier van heel erg veel belgen! En laten we eerlijk zijn: Die kunnen het weten!

## **Hoegaarden**

Peter Celis, een melkboer die het brouwvak van zijn buurman leerde en aan de gang is gegaan met een wastobbe is verantwoordelijk voor het ontstaan van Hoegaarden. Volgens de brouwer hoort u Hoegaarden te drinken in het dikke jampotglas. Drinkt u Hoegaarden uit de fles? Schenk dan ook het gist (het bezinksel) in het glas: het hoort erbij! U drinkt het glas in zeven minuten leeg. Enne: de schijfjes citroen en het stampertje horen niet thuis in het glas Hoegaarden!

De smaak? Jong en Fris – een heerlijk zomerbiertje!

## **Leffe Blond**

In de abdij van de Notre Dame de Leffe in Dinant werd eeuwenlang bier gebrouwen tot Napoleon daar een einde aan maakte. Pas na de tweede wereldoorlog werd de draad weer opgepakt, omdat de monniken van de abdij dringend geld nodig hadden. In plaats van te investeren in dure apparatuur gaven ze een 'lekenbrouwer' toestemming om het bier volgens hun eeuwenoude recept te gaan brouwen. In ruil daarvan kregen ze een deel van de opbrengst!

De smaak van Leffe Blind is zacht, vol en fruitig, zoet en weinig bitter. De afdronk is krachtig, fruitig, moutig en droog!

## **Leffe Brun**

Ere wie ere toekomt: de uitvinder van Leffe Bruin was Brouwer Lootvoet in Overijse. Na de tweede wereldoorlog ging het slecht met de Belgische bieren, behalve met de trappisten: die waren niet aan te slepen. Lootvoet wilde een graantje meepikken en zocht een abdij die bereid was om tegen betaling haar naam aan zijn bier te koppelen. Dat vond hij uiteindelijk in de abdij van Leffe, een klooster waar hij nog nooit van gehoord had!

Leffe Brun is een abdij bier met een snel vervliegende bitterheid en een lichtfruitig accent. De hopsmaak blijft niet te lang hangen, de nasmaak is aangenaam droog!

### **Gaumaise Blonde**

Een echt biertje uit de Gaumestreek, gemaakt door Brasserie Maire, in Meix-devant-Virton. Dit biertje doet recht aan de authenticiteit van de streek en het vrolijk en warme karakter van de Gaume-bewoners. Gaumaise Blond is een licht bier, hergist op de fles. Een warme prettige smaak en een goede dorstlesser!

### **Orval**

In de elfde eeuw zat gravin Mathilde, hertogin van Toscane, graag aan de bron op de plek waar nu de Abdij van Orval staat. Zij liet per ongeluk haar trouwring in het water vallen. Weldra dook er een forel op, die haar haar ring terug gaf. Mathilde riep verrukt: dit is een gouden vallei! En zo kwam Orval aan zijn naam! (Or= goud, val = vallei). Tot op de dag van vandaag ziet u nog een vis met een ring in zijn bek op het flesje staan.

Het biertje Orval is een bier dat valt onder de donkere bieren, ondanks zijn lichte kleur. Het is een triple bier dat op de fles wordt gegist. De geur is friszuur en de smaak is pittig, friszuur en toch ook een beetje bitter – Erg lekker!

### **Palm**

In 1904 organiseerden de Belgische brouwerijen een wedstrijd om het Belgisch Bier te verbeteren. De opdracht was een zwaar bier van 5% te vrouwen als tegenhanger van de populaire engelse ale. Palm heeft de wedstrijd gewonnen. Palm valt onder de amberkleurige bieren. Alleen in Nederland worden per jaar al zo'n 60 miljoen Palmkes gedronken. Het is een mooi, amberkleurig bier, met een frisse witte schuimkraag. Een zachte smaak, iets caramael, iets rokerig, ook in de nasmaak!

### **Westmalle (Double & Triple)**

Het 'Onze Lieve Vrouwe Van Het Heilig Hart- Klooster' ligt ten noorden van Antwerpen. De paters brouwen daar al hun biertjes sinds 1836. De triple werd pas ontwikkeld na 1945. Een westmalle is pure verwennerij. Een prachtig bier met een fraaie schuimkraag: met een pittige uitnodigende geur. Misschien niet de beste dorstlesser door zijn bittere nasmaak, maar wel een heerlijk genietbier!

### **Bellevue Geuze**

Je hebt bier van lage en hoge gisting, maar een uitzondering op de gistregels is bier van spontane gisting, waarbij de brouwer niets toegevoegd maar de natuur gewoon haar hang laat gaan in grote open koelbakken waar het brouwsel in de openlucht gist: dit worden de lambics. Als de lambics worden versneden dan ontstaan de heerlijke geuzes: de enige Belgische biersoort die door de wet beschermd is! En dat is niet voor niets!

De kleur is goud- tot amberkleurig en het bier heeft een mooie schuimkraag. De smaak is friszuur tot zuur.

### **Bellevue Kriek**

Prachtig, robijnrood bier van spontane gisting. Het is puur bier, gemaakt van verschillende Lambics uit de Schaarbeek. Het bier heeft één tot drie jaar gerijpt op eikenhouten vaten en zijn aangevuld met kersen. Het smaakt zoet en fris en verrassend lekker. Heerlijk zacht en eerlijk bier: en laat u maar niks wijs maken: Kriek is voor mannen en voor vrouwen!

### **Rochefort 8**

De abdij Notre Dame de Saint Remy te Rochefort werd gesticht in 1230 en behoort tot de

cistercenzer Orde der Strikte Observatie, ook wel de trappistenorde genoemd. De paters zien graag dat hun brouwers met wijsheid en somberheid geproefd worden, zodat het de vriendschap en het samendelen met elkaar bevordert. Het cijfer 8 verwijst naar een in onbruik geraakte Belgische schaal die de zwaarte van het bier aangaf. Het alcoholpercentage is 9,2% en dus geen 8% zoals wordt gedacht!

Rochefort 8 is volgens ons de lekkerste van de Rochefort bieren- Lichtbruin, met een volle, romige schuimkraag!

### **Chimay Blanc, Rouge, Blue**

In 1850 kregen 17 monniken uit Westvleteren een lap grond cadeau van de prins van Chimay. Met noeste arbeid slaagden ze er na jaren in om de steenachtige bodem te ontginnen, maar ze konden er niets op verbouwen. Uit pure armoede gingen ze bier brouwen – De paters brouwen bier voor iedereen. Het water dat ze uit de grond pompten bleek een zeer zuiver en wordt nog steeds gebruikt.

Welke u ook kiest: u kunt proeven dat het een mooi, met liefde gebrouwen bier is!

Chimay Blanc: De Blonde, de lichtste van de Chimaybieren

Chimay Rood: Een heerlijk bruin bier, fluweelzacht en met een bittere afdronk

Chimay Blue: Een klassieker, zwaar, krachtig en complex. De geur van verse gust en een licht rozijnachtige toets- Daarna een warme, licht gecarameliseerde smaak!

### **Triple karmeliet**

Op de internationale European Beer Star in het Duitse Nurnberg haalde brouwerij Bostels in 2008 de gouden medaille voor haar Triple Karmeliet. Het is een granenbier van tarwe, haver en gerst, met nagisting op de fles gebrouwen volgens een recept uit 1697 van de karmelietbrouwerij uit Dendermonde.

Een goed, zoet bier met een enorme schuimkraag en veel koolzuur.

### **Duvel**

Weet u hoe Duvel aan haar naam gekomen is? Brouwer Albert Moortgat ontwikkelde een nieuw bier om het einde van de tweede wereldoorlog te vieren. Engelse Ales waren in die tijd enorm populair. De Duvel wordt gebrouwen met hetzelfde engelse gist. Toen een medewerker van de brouwerij het goedje voor het eerst proefde riep hij verbaasd: Precies Nen Duvel! En zo was de Duvel geboren.

‘Van een Duvel moet je genieten als van een goede cognac’ is een bekende uitspraak – en dat is niet voor niets. Duvel is hoppig, zacht van smaak en daar door makkelijk drinkbaar! Maar let op: Het is uiterst listig. Duvel moet je dan ook bedachtzaam, met respect en enig ceremonieel drinken!

### **Kwak**

Kwak is een makkelijk drinkbaar en lekker bier! En iedereen kent het kenmerkende glas in de houten houder. In het oude europa, voor de tijd van de treinen begon, reisden de mensen per postkoets. De postkoets stopte regelmatig om de gasten te laven en ook de koetsier dronk dan gezellig een biertje mee. Napoleon was het hier niet mee eens! De koetsier mocht niet meer aan de zelfde bar drinken als zijn passagiers. Kastelein Kwak vond de oplossing: hij maakt een speciaal glas voor de koetsier, wat hij aan de bok kon bevestigen. De koetsier had zo zijn bier en hij had zijn omzet! Prima toch!