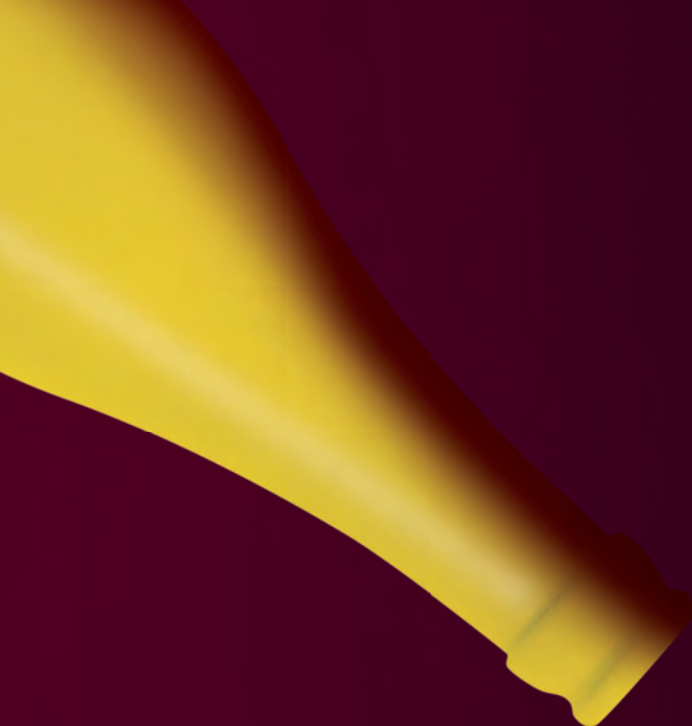


# BIERLAND BELGIË

ERIK VERDONCK

Lannoo



# INHOUD

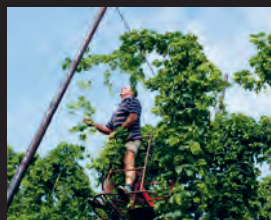
**België bierland, zei u?** 9

**De contrarevolutie van België** 12



## Brouwland in beeld 359 brouwerijen

<b>Brussel</b>	<b>17</b>
<b>Waals-Brabant</b>	<b>22</b>
<b>Vlaams-Brabant</b>	<b>25</b>
<b>Henegouwen</b>	<b>43</b>
<b>Oost-Vlaanderen</b>	<b>58</b>
<b>West-Vlaanderen</b>	<b>72</b>
<b>Antwerpen</b>	<b>88</b>
<b>Limburg</b>	<b>94</b>
<b>Luik</b>	<b>100</b>
<b>Namen</b>	<b>108</b>
<b>Luxemburg</b>	<b>112</b>



## Reis rond België in ruim 365 bieren

<b>Abdijbier</b>	<b>119</b>
<b>Alcoholvrij</b>	<b>132</b>
<b>Amberbier</b>	<b>135</b>
<b>Barrel Aged</b>	<b>142</b>
<b>Blond bier</b>	<b>148</b>
<b>Brut-bier</b>	<b>162</b>
<b>Dubbel</b>	<b>166</b>
<b>Faro</b>	<b>171</b>
<b>Fruitbieren</b>	<b>174</b>
<b>Geuze/Oude Geuze</b>	<b>182</b>
<b>Honingbier</b>	<b>188</b>
<b>India Pale Ale (IPA)</b>	<b>191</b>
<b>Jenever-/whiskybier</b>	<b>201</b>
<b>Kriek</b>	<b>203</b>
<b>Oude Kriek</b>	<b>208</b>
<b>Kruidige bieren</b>	<b>211</b>
<b>Lambiek</b>	<b>218</b>
<b>Pils</b>	<b>220</b>
<b>Quadrupel</b>	<b>226</b>
<b>Saison</b>	<b>231</b>
<b>Scotch</b>	<b>235</b>
<b>Session Beers</b>	<b>238</b>
<b>Spéciale Belge</b>	<b>243</b>
<b>Sterk blond</b>	<b>246</b>
<b>Stout &amp; co</b>	<b>254</b>
<b>Trappist</b>	<b>261</b>
<b>Tripel</b>	<b>270</b>
<b>Oudenaards Bruin</b>	<b>279</b>
<b>Vlaams Roodbruin</b>	<b>282</b>
<b>Wild bier</b>	<b>288</b>
<b>Winterbier</b>	<b>291</b>
<b>Witbier</b>	<b>295</b>







# BELGIË BIERLAND, ZEI U?

**Toch wel en heus niet alleen omdat de Belgische biercultuur nu Unesco immaterieel wereld-erfgoed is. Een Amerikaanse journaliste vraagt me wat het geheim is van het geslaagde huwelijk tussen de Belgen en hun bieren. Het is een oud verhaal. Eerst en vooral gedijen de granen, kruiden en hop waarmee we brouwen, goed in deze contreien. Middeleeuwers brouwden thuis bier zoals ze brood baktten. Geleidelijk aan werd het een economische activiteit die de overheid veel geld opleverde in de vorm van accijnzen. De toenmalige intellectuelen, de monniken, promootten het gerstenat als alternatief voor drinkwater van onbetrouwbare kwaliteit. Bij het koken schakel je namelijk schadelijke bacteriën uit. Je kon het alcoholarme bier in die tijd wel het best vers drinken, want bij gebrek aan koeling bedierf het snel. Het verplichtte de brouwers om inventieve oplossingen te zoeken. Denk bijvoorbeeld aan de gemengde gisting, waarbij je jong bier vermengt met in foeders verzuurd bier. De aanwezige zuren bevorderden de bewaring. Zo ontstonden de Vlaams roodbruine bieren van het type Rodenbach.**

**In de 19de eeuw kwam de wetenschap aan zet. Wetenschappers slaagden erin biergisten te isoleren, ontdekten de pasteurisatie en de eerste pils zag het licht. Die gekoelde, perfect gefilterde, transparante, lichte doordrinker ontketende een revolutie. Pils werd zo succesvol dat hij in veel landen alle bestaande lokale bierstijlen van de kaart veegde. Niet zo in ons land. Hier begon pils vrij laat aan zijn zegetocht, pas in de jaren twintig van de vorige eeuw. We hielden koppig vast aan onze traditionele bierstijlen lambiek, saison, witbier, Vlaams roodbruin enzovoort, ook al dreigden deze bieren wel nicheproducten te worden.**

## LIEFDE OP HET EERSTE GEZICHT

Eind jaren zeventig keerde het tij. De ongefilterde Hoegaarden luidde de renaissance van de Belgische speciaalbieren in. In de voetsporen van brouwer Pierre Celis volgde de eerste nieuwe lichte microbrouwerijen: Abbaye des Rocs, Dolle Brouwers, Achouffe... Intussen begon Interbrew, het huidige AB Inbev, de wereld te veroveren. Vandaag telt ons land officieel zo'n 350 brouwerijen (met een accijnsvergunning) en dat aantal blijft stijgen. Een eeuw geleden waren er tienmaal zoveel. Elk dorp telde toen meerdere brouwerijen. Brouwers waren vaak notabelen, brachten het tot burgemeester. Het café was de spil van het sociale leven. Elke reden was goed om op café te gaan. Ook al leven we vandaag in meer gereguleerde tijden en letten we meer op

onze gezondheid, we zullen onszelf niet zo snel beschuldigen van ‘vergiftiging’ (intoxication) door die pint te veel. Daarvoor zit de liefde voor het bier te diep.

#### BAKENS IN DE BIERZEE

Waarin verschilt dat Belgische bier nu van andere bieren, vraagt de journaliste me. Ik verwijs nogmaals naar onze unieke traditionele bierstijlen (zie hoger) en naar de abdij- en trappistenbieren (zie hoofdstuk ‘365 bieren’). Onze brouwers gelden als experts in biervergisting, vandaar bijvoorbeeld de vele speciaalbieren met hergisting op fles. Vraag een brouwer wat ‘goed’ bier is en vaak zal hij antwoorden ‘evenwichtig bier’, waarin geen ingrediënt de overhand heeft, dat voldoende complex is om te blijven boeien en er een tweede glas van te bestellen. We gaan daarbij niet over één nacht ijs en nemen alle tijd om kwaliteit te ontwikkelen. Een monument brouw je nu eenmaal niet in één dag. Orval of Westmalle Tripel gaat intussen bijna een eeuw mee. Het zijn bakens in de Bierzee.

#### ALLE TIJD AAN DE TIJD

Belgisch bier heeft een wat stoffig imago onder de *beer geeks*, alsof we ons opsluiten in onze traditie en niet durven experimenteren en innoveren. Toegegeven, onder meer Amerikaanse *craft brewers*, niet geremd door traditie, experimenteren naar hartenlust. Die explosie van creativiteit laat overal haar sporen na. Gevestigde Belgische brouwers kijken hier kritisch naar. Waarom zouden ze de jongste hype kopiëren als deze niets toevoegt aan hun assortiment en onze biercultuur? Wat hen overigens niet belet om zich te laten inspireren voor een saison gebrouwen met exotische aromahoppen, houtgerijpte trappist

of kruidenlambiek. Daarnaast heb je aanstormend brouwtalent dat de traditie bewust naast zich neerlegt, experimenteert met kleine volumes en mikt op de wijde wereld. ‘Craft’ vertaalt zich hier in beperkte edities, houtgerijpte bieren, ‘wilde’ (met toegevoegde wilde gisten gebrouwen) bieren, IPA’s (India Pale Ale), imperial stouts enzovoort. Verder is er ook een jonge lichter ‘duurzame’ brouwers. Zij zweren bij lokaal geteelde hop en granen, bij bio, vegan of glutenvrij. De bierliefhebber is verwend, hij weet niet wat eerst te kiezen. Onze tip: sta op kwaliteit. Want een leuk verhaal geeft nog geen goed bier. Stabiele kwaliteit bieden is lang niet iedereen gegeven. ‘Het duurt vijf jaar voor een bier helemaal op punt is’, vertrouwde een bekende brouwer me toe. Forceren om iets snel op de markt te brengen is geen goed idee.

#### WAARHEID IN HET GLAS

‘Waarom zou ik een bier drinken dat me geen plezier verschaft?’ vraagt de commercieel directeur van een 250 jaar oude brouwerij zich af. De nagel op de kop. Bevalt het bier ons? Blijft het bij een eenmalige ‘interessante’ ervaring of vonden we het echt lekker en volgen we de brouwer graag op grensverleggende paden? De waarheid schuilt in het glas, ongeacht of het bier van een micro- of megabrouwer komt. Uiteindelijk maakt iedereen het voor zichzelf uit. U houdt nu eenmaal van een tikkeltje zoet of hebt nu dringend nood aan een echte dorstlesser. Heeft dit glas uw smaakpapillen voldoende verwend? Wilt u nu iets verder gaan in hopbittere of friszure bieren? Zoekt u iets extremers? Wij zetten u alvast een eind op de weg in dit boek. Geniet van uw tocht door bierland!

*Erik Verdonck*







DUBUISSOU  
Anno 1769

DUBUISSOU  
Anno 1769

DUBUISSOU  
Anno 1769

DUBUISSOU  
Anno 1769

DUBUISSOU  
Anno 1769

DUBUISSOU  
Anno 1769

Dubuissou

Dubuissou



# Brouwland in beeld

België telt ruim 350 brouwerijen. Toegegeven, honderd jaar geleden waren er tienmaal zoveel. Maar we hechten eerder aan kwaliteit dan kwantiteit en heten de talrijke nieuwkomers graag welkom. We reizen in een oogwenk van traditie naar innovatie, van de kerktoren naar de wijde wereld, beide uitersten vaak verenigd onder één dak. We stellen uw geduld niet langer op proef. Volg de gids! Voor praktische informatie bezoekt u de website of Facebookpagina van de brouwerij. De Belgian Beer Culture-app ([www.belgianbeerculture.com](http://www.belgianbeerculture.com)) is een handige tool waarmee u zelf uw eigen bierroute samenstelt. Gevestigde brouwerijen hebben vaak georganiseerde bezoeken op vaste dagen en uren, maar bij de meeste nieuwkomers is dit niet het geval. Eén gouden regel: informeer vooraf en reserveer uw bezoek indien mogelijk. Veel plezier!

## BRUSSEL

### Haven, Tour & Taxis

Brussel is een grootstad in zakformaat. De internationale allure blijkt uit de recente explosie aan *craft breweries* en *craftbeerbars*. Enkele jaren geleden vond je amper twee brouwerijen in de stad, nu weet je niet welke eerst te kiezen.

De Tour & Taxis-site aan de haven biedt een staalkaart van wat er beweegt in de bierwereld. Microbrouwerij **No Science** windt er alvast geen doekjes om: 'no bullshit, only beer'. Postpunk en gothic klinken door in de Noisy Pale Ale Belgian IPA, Psycho Table Beer, Heavy Porter of de met rogge gebrouwen Stoner Witch Rye Pale Ale. De burens van **En Stoemelings** verhuisden hun wijkbrouwerij vanuit de Marollen. We drinken er een Curieuse Neus tripel. **Brasserie de la Senne**, begonnen in Oud-Molenbeek, sloeg haar tenten op



in een ruim nieuw pand aan Tour & Taxis. De Zennebrouwers zijn intussen stevig verankerd in hun thuisstad. Hun Zinnebir en Taras Boulba herken je aan de moutigheid, hobbitterheid

en fruitige gist. Ze maken de bieren die ze zelf graag drinken. 'We werken alleen met water, mout, hop en gist. En we brouwen vooral lichtere bieren met veel smaak.' Ze pakken verder uit met een Brusselse pils, een houtgerijpt Vlaams roodbruin bier en een traditionele saison. Bij **La Source Beer Co** proef je seizoensbieren versgetapt uit de tank naast de Epervier IPA op fles.

### Anderlecht, Kuregem

**Brussels Beer Project** begon in de Dansaertstraat aan het Kanaal. Ten vroegste in 2021 opent hun gloednieuwe brouwerij in Anderlecht als alles volgens plan verloopt. De brouwers lanceren in een hoog tempo nieuwe bieren. Ze voeren het experiment hoog in het vaandel in hun 'speeltuin van smaken'. De blonde Delta IPA, de donkere Dark Sister IPA, het Grosse Bertha Belgian Hefeweizen-witbier en het donkere broodbier Babylone zijn de vaste

waarden. **Cantillon** in Kuregem is de enige overblijvende lambiekbrouwerij in Brussel. Je bezoekt een levend museum met installaties uit 1900. De wort begint er te vergisten

tijdens de afkoeling – na het koken – in het open koelschip en vergist verder in houten 'pijpen'. Het zijn de wilde gisten (*Brettanomyces*) in het gebouw gelegen aan de Zenne, die hier ondergronds stroomt, die het proces in gang zetten. De brouwerij heeft een cultstatus verworven en is uitgegroeid tot een bedevaartsoord voor biertoeristen van over de hele wereld. Maar de brouwer houdt vast aan de traditie zonder enig compromis. 'Wij maken geen siroop', vindt Jean-Pierre Van Roy, vader van de huidige brouwer en geuzesteker. De droge lambiek en de karaktervolle geuze en kriek zijn geen bieren voor beginners. Dichter bij het Zuidstation vind je **Nanobrasserie l'Ermitage**. Het ruime assortiment met ronkende namen zoals de Double IPA Suskele Magnifique en de houtgerijpte L'Amoureux getuigen van typisch Brusselse 'zwanen' naast internationale invloeden. Je proeft er ook de vrucht van samenbrouwsessies met buitenlandse collega's.

### Sint-Gillis

**L'Annexe** in Sint-Gillis legt zich toe op gistrijske dranken. Zij brengen verschillende saisons uit, waaronder eentje met vlierbloesem en eentje met gember. **Beerstorming** in dezelfde wijk organiseert brouwwerkshops. Tijdens de proeverij passeren vorige brouwsels de revue. Hun vaste bieren GMGK Belgian Ale, So Beer It American Amber Ale en Kom'-Quoi Kumquat IPA kleuren buiten de lijntjes. **Brasserie Surréaliste** in de chique Louizalaan uit zich psychedelisch online. De etiketten van de Surréaliste en Double Trouble verdraden stijlinvloeden van Magritte en zielsverwanten.



WHICH  
BEER  
GOT  
UNDER  
YOUR  
SKIN  
αβγδ?











## **l'Ermitage**

Dicht bij het Zuidstation in Brussel vind je de Nanobrasserie. Het ruime assortiment met ronkende namen zoals de Double IPA Suske le Magnifique en de houtgerijpte L'Amoureux getuigen van typisch Brusselse 'zwanen' naast internationale invloeden. Je proeft er ook de vrucht van samenbrouwsessies met buitenlandse collega's.

# Reis rond België in ruim 365 bieren

Zeg 'België' en een tel later gaat het over bier. De hele wereld benijdt ons ons gerstenat, kopieert het en brouwers vinden er hun inspiratie. Wat maakt ons zo uniek? We hebben koppig vastgehouden aan onze traditionele bierstijlen, gelden als toppers op het vlak van vergisting, we hebben de tijd genomen om topkwaliteit te ontwikkelen zonder evenwel te forceren. Onze iconen gelden als wereldreferenties binnen hun bierstijl. Deze bieren hebben zich door de jaren bewezen, het zijn monumenten. Wat onze brouwers overigens niet belet om te experimenteren met dry hopping, late hopping, barrel ageing en andere nieuwe technieken. De populaire IPA, stout en 'new sour' laten ook hier hun sporen na. Maar we verkiezen om selectief te innoveren vanuit onze traditie eerder dan de zoveelste hype op rij kritiekloos te kopiëren. De bierwereld gonst van de creativiteit. Ons land telt nu ruim 350 brouwerijen en honderden bierfirma's brengen bieren op de markt die zij elders laten brouwen. Ruim 365 bieren – meer dan een voor elke dag en enkele spelers op de reservebank – selecteren is dan ook geen sinecure. Volgende pagina's bieden u alvast een staalkaart van wat er beweegt op het Belgisch bierfront. Naast de klassiekers vindt u zeldzame pareltjes, een areaal aan aroma's en smaken, van pils tot whiskybier. Aan u de keuze. Geniet ervan!



# Trappist

Trappistenbier is geen beschermde bierstijl. De bieren krijgen het logo 'Authentic Trappist Product' als ze aan volgende voorwaarden voldoen: het bier wordt gebrouwen binnen de muren van een trappistenabdij; de brouwerij is ondergeschikt aan de abdij en de monastieke cultuur; het bier wordt gebrouwen door de monniken of onder hun toezicht; en winst maken is niet het beoogde doel. De inkomsten zorgen voor het levensonderhoud van de monniken en het onderhoud van de abdij en haar omgeving. Wat overblijft is bestemd voor liefdadigheid.

Trappistenbieren zijn doorgaans hoog in alcohol en rijk aan aroma's. Er worden dan ook vaak kruiden gebruikt om het bier z'n typische smaak te bezorgen. De meeste trappisten bestaan als blond, sterk bruin (dubbel) en sterk blond (tripel), maar er zijn er ook amberkleurige.

296

Achel Blond Extra · 8%

## Voor op de fiets

Deze Achelse tripel werd gelanceerd in 2001, maar kende een hobbelige start. Van een oorspronkelijk ongefilterd bier op gist evolueerde hij naar een bier met hergisting op fles. Driemaal was scheepsrecht en de tripel kon uiteindelijk onder zilveren kroonkurk de trappistenvloot versterken.

*Je proeft hop en mout. De kroon op het werk is de stevige schuimkraag. Dit is een bier dat een eerlijk, zoet, moutig palet naar voren brengt dat neigt naar brood, aangevuld met de fruitige, zoete toetsen van jonge peer en banaan. Medium body. Een malse doordrinker met in de nadronk een ijle bitter die zacht uitvloeit.*

297

Achel 8 Bruin · 8%

## Typische trappist

Achel 8 Bruin is een geslaagd huwelijk tussen de kennis van de confraters trappisten van Rochefort en eerste keus natuurlijke ingrediënten. Het is een typische trappist die vlot wegdrinkt. Het bier valt op door het evenwicht tussen de gebrande mout en de fruitige aroma's van de gist.

*Het bier verrast door de fruitige aroma's van peer, banaan, rozijn en pruim. De smaak verraadt toetsen van karamel, biscuits, cakejes en koekjes. Het moutige palet wordt opgefrist door een mooie pareling en mondt uit in een afgeronde bitterheid.*



298

Chimay Bleue · 9%

## Bierenkaas

Dit sterke donkere bier, ook geschonken in grote flessen 'Grande Réserve' met de jaargang op het etiket, behoort tot het kransje bewaarbieren. Heb je voldoende geduld, dan word je beloond met sterke aroma's van oude port.

*In de neus verrassen impressies van koffie, cacao en gedroogd fruit, gevolgd door aroma's van steenvruchten zoals abrikoos en nectarine. Mokka en koffie overheersen in de smaak. De alcohol zorgt voor een verwarmende afdronk en de nasmaak is fris en fruitig.*

299

Chimay Rouge · 7%

## Initiatie

Chimay Rouge is minder volmondig dan de Chimay Bleue maar wel fruitig, met impressies van curaçao en koriander. De aanzet is zoet, de geroosterde mout zorgt voor een ondertoon van cichorei en geroosterd brood.

*Fruitige en rokerige aroma's uit de huisgist, gevolgd door impressies van zoethout en hopbitter. Een zeer drinkbare donkere.*





300

## Chimay Triple (8%) Théodores tripel

Broeder Théodore creëerde de capsule blanche in 1966. Deze sterke blonde trappist is vrij droog en hoppig. De fruitigheid uit de gist neigt naar wijn. De hergisting op fles draagt bij tot het complexe karakter van dit degustatiebier.

*Deze tripel neigt naar wijn, met toetsen van citrus en bloemen, geroosterd brood en druiven. De afdronk is elegant, met hopbitter, citrus en kruidnagel.*



301

## Chimay Dorée · 4,8% Verguld op snee

Naast de klassieke Dubbel en Tripel bestaan er vaak ook lichte 'Enkel'-versies. Het zijn de zogeheten 'refterbieren' voor de monniken. Toen abdijtaverne en bezoekerscentrum Auberge de Poteaupré de deuren opende in de jaren zeventig, werd de Dorée van 't vat er al snel het huisbier.

*De smaak is mild en licht, met florale aroma's en een lichte hint van gerookte mout en een bittertoets. Hop, een vleugje citroen (citrus) en koriander bepalen de smaak. Op vat is de Chimay Dorée nog verfrissender en meer dorstlessend.*

302

## Orval · 6,2% Uit de kelk

Orval is een totaalspektakel van hop, gist, gerstemout en suikerkristallen en een vleugje wilde magie met een warme gloed. Zowel het recept, het glas, de fles als het etiket is ongewijzigd sinds de lancering. Bij Orval-'ambassadeurs' in de horeca kies je tussen een 'jonge' (tot zes maanden, iets hoppiger) en wat rondere 'oude' Orval. Proef beide en vergelijk!

*Een hele fruitmand schuilt onder de sluier van een aardse, kruidige, peperige bitterheid die met zachtzure citrustoetsen aansluit bij het aangenaam zurige, wilde karakter. De volmondigheid is romig met een speelse prikkeling. De afdronk is droog.*





303

## Rochefort 6 · 7,5%

### Droogste van de drie

Dit is het zachtste en droogste bier van het Rochefort-trio. De Rochefort 6 heeft karakter, maar is minder rijk dan zijn twee broers. Een zacht en fruitig bier, lichtjes kruidig, moutig, ook zoet met een tikje karamel. In de afdronk steekt de bitterheid de kop op.

*In de neus, hints van mokka en karamel en een gistige kruidigheid (kruidnagel, peper) afgerond met een lichtrijne toets. Je proeft biscuit, karamel en peer, mooi in balans met een lichtgebrande bitterheid en een toets van kruidnagel. Vloeit parelend weg in een afgeronde droogheid.*

304

## Rochefort 8 · 9,2%

### Tijdloos

Deze trappist is een degustatiebier waarvoor je de tijd neemt. De Rochefort 8 zag het levenslicht in 1954. Hij past netjes in het midden tussen kleine broer 6 en grote broer 10. Het basisrecept voor de drie bieren is hetzelfde, alleen de dosis mout en kandijsuiker verschilt.

*Je proeft de zachte karamel van melkchocolade die overvloedt in moutig bitter, vooral in de afdronk, om te besluiten met een impressie van kruidnagel. Zoet zonder te vervelen. Dat geldt ook voor de alcohol, die nooit gaat overheersen over zoveel subtiliteit in het glas. De complexe huisgist treedt als eerste naar voren met een kruidige zuiveligheid en een zoetig uitwaaiende alcohol.*

305

## Rochefort 10 · 11,3%

### Biernodig

Van de Rochefort 10 mag u alvast een stevige hartverwarmende dosis alcohol verwachten. 'Eten en drinken', schreef wijlen biergoeroe Michael Jackson. Het is geen toeval, want de monniken volgden vroeger een streng dieet waarbij vis, vlees en kaas van het menu geschrapt werden. Ze hadden het bier broodnodig.

*Dominante impressies van koffie als een latte met zware chocoladetonen in de neus. De alcoholsters zijn verhuld met hinten van herfsthout, citruszestes (sinaasappel, limoen) en versgebakken koekjes. De smaak is eerst een zoete zonde. De alcohol verwarmt de keel, met in de afdronk een spoor van kruidnagel, citrus, sinaasappel en mokka.*

306

## Rochefort Triple Extra · 8,1%

### Paarsblond

Na 65 jaar verrast Rochefort met een nieuw bier, namelijk een tripel gebrouwen volgens een honderd jaar oud recept. De nieuwkomer wordt uitgebracht in beperkte oplage. Let op het paarse label.

*Wij hadden jammer genoeg nog niet de gelegenheid om dit deze kersverse tripel te proeven.*





307

Westmalle Dubbel · 7%

## Van 't vat of uit de fles?

Westmalle Dubbel is een volmondig, evenwichtig abdijbier, kruidig en fruitig. Een 'dubbel' is een zwaar donker, zoet of bitter bier. De Westmalle Dubbel wordt vers getapt in een driehonderdtal geselecteerde horecazaken.

*Aroma's van banaan, chocolade en lichtkruidige tinten van vanille en anijs. In de smaak impressies van melkchocolade met een zachte espresso, gevolgd door zoete alcohol afgerond met hop. In de afdrank proefje lichtbittere cichorei.*

308

Westmalle Tripel · 9,5%

## Moeder van alle tripels

In 1934 beklonken de paters van Westmalle de bouw van hun nieuwe brouwzaal met een nieuw 'superbier'. Naar de normen van die tijd was de Westmalle Tripel superzwaar. Natuurlijke ingrediënten zoals echte hopbellen en de fijnste gerstemout zorgen voor een geraffineerd karakter.

*De tripel lokt met de zoete aroma's van banaan, met hopbitterheid in de achtergrond van het geurspel. De moutige body wordt verrijkt met gistige alcoholsters en hopbloemen. Het kruidige, aardse karakter wordt opgevrolijkt met CO<sub>2</sub>-parels, waardoor het geheel luchtig blijft.*



**www.lannoo.com**

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

*Tekst* Erik Verdonck  
*Proefnotities* Luc De Raedemaeker  
*Fotografie* Erik Verdonck  
*Grafisch ontwerp* Beeld.Inzicht

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie:  
[redactielifestyle@lannoo.com](mailto:redactielifestyle@lannoo.com)

© Erik Verdonck, Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2020  
D/2020/45/623 – NUR 440, 448  
ISBN: 978 94 014 7192 3

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.