

LA HOLLANDE, L'AUTRE PAYS DE LA BIÈRE

Le géant Heineken fait de l'ombre aux petites brasseries du pays, pourtant on rencontre encore plusieurs micro brasseries qui offrent de superbes bières de dégustation, très veloutées et riches de saveurs somptueuses.

CHRISTOFFEL blonde 5°

La brasserie St Christoffel est une jeune brasserie fondée en 1986, elle est située à Roermond dans la province du Limbourg. Son nom provient de St Christophe, le saint patron de Roermond.

C'est une bière de fermentation haute, le nom de cette fermentation vient du fait qu'une fois la levure a épuisé le glucose, elle remonte à la surface de la bière. C'est la méthode de fermentation la plus ancienne, elle s'effectue à 15 - 20°C. pendant trois à cinq jours. Elle donne des bières comme la Christoffel, dense et goûteuse avec une longueur en bouche peu chargée en gaz carbonique.



BUDELS BIO 5°

De couleur paille avec une mousse qui se dissipe rapidement et une saveur de malt très lisse, provenant probablement des céréales Bio utilisées, c'est une bière très rafraîchissante à boire, avec suffisamment de saveur et d'ampleur en bouche pour empêcher qu'elle soit fade comme la majorité des bières de sa catégorie. Fondée en 1870, la brasserie BUDELS est une brasserie familiale dirigée par la famille Arts depuis quatre générations et qui possède une grande expérience dans le brassage de la bière.



KORENWOLF 5° - La bière blanche aux quatre céréales

Brassée par GULPENER depuis 1825, c'est probablement une des meilleures bières blanches au monde et une des rares brassées à partir de quatre céréales: seigle, épeautre, orge et blé. Cette bière de haute fermentation au nez très doux d'agrumes et de notes fleuries, séduit par son goût subtil où il est difficile de savoir où se termine la levure, les épices et les céréales. C'est une « witbier » parfaite pour l'apéritif ou en accompagnement de poissons.



CAPUCIEN 6.5 °

C'est une bière d'abbaye de double fermentation qui se distingue par sa saveur douce et son corps de caramel à la fois sec et soyeux en bouche. Cette bière doit son nom aux moines capucien français, qui avaient un cloître à Budels au début du siècle dernier.



ALFA DORT 7.5°

La bière de Dortmund est une bière de fermentation basse un peu plus sucrée que la pils typique car elle contient moins de houblon. Dortmund était autrefois la plus grande ville brassicole d'Allemagne et mondialement connue pour la bière ... le charbon et l'acier.

