



LES BIÈRES PRÉCIEUSES DE LA BRASSERIE HET ANKER

Située entre Bruxelles et Anvers, la brasserie HET ANKER a une longue histoire. Elle aurait payé des taxes sur la bière déjà en 1369, c'est la plus ancienne brasserie encore en activité en Belgique.

Alors qu'il régnait sur l'Europe, l'empereur Charles QUINT se faisait porter de la bière provenant de la brasserie HET ANKER jusqu'à son lieu de résidence en Espagne. Il était naturel qu'en hommage, les bières brassées aujourd'hui porte le nom de GOUDEN CAROLUS, celui des pièces de monnaie à l'époque de Charles QUINT.



GOUDEN CAROLUS TRIPLE 9°

Lancée en 1998 et réalisée sur la base de la vieille recette de la Toison d'or, cette bière blonde a gagné en 2002 le « GOD AWARD » au World Beer de San Diego aux USA, véritable championnat du monde de la bière. D'un goût pur et délicat, les houblons macérés en fin de brassin lui apportent un maximum d'arômes. Avec un nez doux de fleur d'oranger, la Gouden Carolus Triple réalise l'accord parfait entre l'orge riche et le houblon fin.

GOUDEN CAROLUS CLASSIC 8°5

Anciennement appelée Carolus d'Or, cette bière brune, également vainqueur du « GOD AWARD » 2007, est une bière mythique brassée uniquement avec du houblon belge, selon la méthode par infusion. D'une conservation illimitée, elle vous ravira par son nez de banane/chocolat, très présent en attaque. Le malt semble s'atténuer au fil des gorgées puis explose en arrière bouche grandiose: café grillé qui évolue en doux moka, petites touches de réglisse et de caramel.



GOUDEN CAROLUS AMBRIO 8°

Brassée d'après une recette du 15^{ème} siècle, la recette actuelle contenant plus de houblon, cette bière ambrée de fermentation haute et refermentée en bouteille est à savourer entre 7° et 9°. Après un nez de vanille et de girofle et une mousse abondante et persistante, elle révèle un goût de malt grillé qui rappelle le café pour finir sur un goût de caramel noiseté.

Cuvée de l'empereur VAN DE KEIZER ROOD 10°

On ne devinerait jamais que cette bière culte, tellement agréable à boire, titre 10° d'alcool, tant l'ampleur aromatique de son malt biscuité enveloppe harmonieusement l'amertume fine du houblon.

Brassée seulement une fois par an, le jour de naissance de Charles QUINT, d'où son appellation, elle s'amplifie en bouche avec des saveurs de paille sèche évoluant vers des notes de pommes cuites et se prolonge par un final en arrière bouche d'agrumes et de noix équilibré par un houblonnage délicat. Cette bière captivante est aussi disponible en magnum par carton de quatre.



D'une hauteur de 14cm et d'un diamètre de 8, un verre à pied au bord doré, idéal pour accompagner les bières Gouden Carolus.

