

Bieren

Symbiose

Groningen, Nederland

Symbiose Brewing/Blending is een kleine brouwerij uit Groningen. Symbiose brouwt zelf bier, vergist met gemengde wilde gisten, gebruikt lambiek van andere brouwerijen (hoofdzakelijk van Brouwerij Van den Broek) en maakt zelf cider en wijn.

Deze worden met elkaar gecombineerd en er worden andere fruitsoorten in verwerkt waardoor bijzondere hybride ontstaan. Zo ontstaat er een symbiose tussen verschillende stijlen en ingrediënten. Ze gebruiken zo veel lokaal geplukt of geoogst fruit, zoals frambozen van de Eikemaheert, pruimen van Zuiderham, krieken uit Westerlee, bramen uit Groningen en vlierbloesem uit Aduard.

Symbiose 21/13 Cider / Rood Fruit – 2022 €32

Een cider gerijpt met frambozen, kersen, kersenbloesem en bramen.

Symbiose Cider / Kers – 375 ml €16

Kersen van Oudebosch gefermenteerd in lambiek en gemengd met cider.

Symbiose Rood Fruit – 375 ml €16

Lambiek met verschillende rode vruchten. Onder andere : kersen, bessen, krieken en frambozen.

Symbiose Perzik / Nectavigne– 375 ml €16

Lambiek met perzikken en nectavigne.

Symbiose Rabarber / Kers Cider– 375 ml €16

Symbiose Pruim / Mirabel– 375 ml €16

Van den broek

Midwolde, Nederland

Fruity watergeus – rijping 2 jaar – 375 ml €12,50

Een fruitbier van één jaar oude lambiek, die nog een jaar op kersen en zwarte zure bessen gezet is.

Droef Grape Ale – 2021 – 375 ml €12,50

Droef is de naam van de brouwerijkat, die altijd in is voor een knuffel of een geintje. Dit bier is een blend van spontaan vergistte Frankenthaler en Zuid Italiaanse Aglianico druiven gecombineerd met de Watergeus.

Tommie Sjef Wild Ales

Den Helder, Nederland

Voor – 2019

€35

Één, twee en drie jaar oude wild ale met aangevuld met een kleine hoeveelheid pruimen.

Antidoot – Wilde Fermenten

Kortenaken, Vlaanderen België

Proceeds the Gentian Tarocco – 2020/2021

€35

Voor dit op Amaro geïnspireerde zuur/bitterbier is 's nachts gentiaanwortel en bittere sinaasappels aan toegevoegd. Na een jaar vatrijping hebben we het bier gemacereerd op Siciliaanse bloedsinaasappelen van de Tarocco-variëteit

Proceeds the Gentian – 2019/2020

€35

Twee broers, Tom en Wim, die bier, cider en wijn op het Belgische platteland maken. Op vat gerijpte, wilde/inheemse en spontane/coolship fermentaties.

L'illuminé pruim– 2021

€35

Voor dit bier zijn verschillende soorten pruimen voor vijftien maanden op biervaten gerijpt.

Cornucopia 'R' – 2020/2021

€35

Een wild gefermenteerde, op vat gerijpte cider, gemaakt van onbehandelde en met de hand geplukte lokale appels, vermengd met wijn die is gemaakt van Pinot Noir, Regent, Leon Millot en Cabernet Jura-druiven.

3 Fonteinen

Lot, België

Oude kriek Assemblage 120 – 2019

€35

Om de kriekenlambiek te maken werd een kilo krieken per liter lambiek voor zeven maanden samen gerijpt. Vervolgens wordt deze gemengd met jonge lambieken, tot er fruitintensiteit van 340 gram krieken per liter. Door toevoeging van jonge lambieken ontstaat een tweede vergisting op de fles.

Oude kriek Assemblage 33 – 2017 – 375 ml

€15

Om de kriekenlambiek te maken werd een kilo krieken per liter lambiek voor zes en een half maand samen gerijpt. Vervolgens wordt deze gemengd met jonge lambieken, tot een fruitintensiteit van 35 procent krieken per liter. Door toevoeging van jonge lambieken ontstaat een tweede vergisting op de fles.

Intens rood assemblage 83 – 2019 – 375 ml

€35

Om deze kriekenlambiek te maken werd er een kilo krieken per liter lambiek voor zes maanden samen gerijpt. Daarna wordt de deze gemengd met jonge lambieken, tot er fruitintensiteit van 475 gram krieken per liter. Door toevoeging van jonge lambieken ontstaat een tweede vergisting op de fles.

Schaarbeekse kriek Assemblage 89 – 2019

€55

Voor de Schaarbeekse kriek worden de lokale (Schaarbeekse) krieken met de hand gepluk. Per liter lambiek wordt er een kilo Schaarbeekse kriek gebruikt, dat een jaar met elkaar op de vaten rijpt. Vervolgens wordt er jonge lambiek aan toegevoegd tot er een fruitintensiteit van 354 gram per liter over blijft. Dit laat 3 Fonteinen nog een jaar op de fles rijpen voordat het wordt uitgebracht. Het bier wordt gemaakt van 100 % eigen lambieken van 3 Fonteinen zelf.

Perzik Wit Assemblage 27 – 2018

€60

Voor deze specifieke witte perziken lambiek werden de variëteiten Floerkes (90%) en Vroege Amsden (10%) gebruikt en gedurende vijf en een half maand gemacereerd op 3 Fonteinen lambiek in een eikenhoutenvat. De finale fruitintensiteit bedraagt 517 gram perziken per liter witte perziken lambiek. de beste vaten uitgezocht waardoor de lambieken een uitzonderlijk rijpingspotentieel hebben.

Zenne Y Frontera assemblage 49, batch 5 – 2018

€60

Jonge lambikken die minimaal een jaar op 21 Oloroso en zeven PX vaten gerijpt hebben. Voor dit bier heeft 3 Fonteinen twaalf vaten gebruikt om te mengen. Gemiddelde leeftijd van de lambieken is minimaal 2,5 jaar bij vrijlating. Voor de Zenne y Frontera worden alleen eigen brouwsels gebruikt.

Zenne Y Frontera assemblage 92, batch 7 – 2019

€60

Voor batch 7 zijn elf sherry vaten, tien Oloroso en één Amontillado vat gebruikt. De Oloroso vaten waren meer dan 40 jaar oud. In de vaten ging één jaar oud lambiek. Bij botteling een leeftijd van twee tot tweeënehalf jaar oud.

Zenne Y Frontera assemblage 93, batch 8 – 2019

€60

Voor batch 8 zijn tien oude sherry vaten gevuld met lambiek, negen Oloroso en één Amontillado vat. De Oloroso vaten waren meer dan 40 jaar oud. De vaten zijn gevuld met lambiekwort van vier verschillende brouwsels en vier maand oude lambiek. Bij botteling had het bier een gemiddelde leeftijd van 21 maanden.

Zenne Y Frontera assemblage 96, batch 11 – 2019

€60

Deze Zenne y Frontera is een blend van twee fijne Oloroso vaten. Deze lambik ging recht van het vat naar de fles zonder toevoeging van enige andere lambik en zonder bedoeling om dit verder te laten vergisten. Indien 'm plat is, is dat normaal. Indien niet, is der intussen iets magisch gebeurd. 100% 3 Fonteinen lambik. Slechts 614 flessen gemaakt

Speling van het Lot

Deze bijzondere serie van 3 Fonteinen verdient een kleine toelichting: deze bieren zijn kleine experimenten waar de brouwers nieuwe dingen uitproberen zoals speciale vatrijping, nieuwe fruitsoorten of een combinatie hiervan. X.I t/m X.VI wordt exclusief geschonken in restaurants of in het proeflokaal van 3 fonteinen zelf.

Speling van het Lot X.I – 2018

€45

Voor dit bier is het most van de Muscat Bleu gebruikt, 526 gram per liter. Dit heeft ongeveer drie maanden in eikenvaten gerijpt. Totaal aantal flessen gebotteld: 438.

Speling van het Lot X.III – 2018

€45

Voor dit bier is de most van de Kerner gebruikt, 467 gram per liter. Dit heeft ongeveer drie maanden in eikenvaten gerijpt. Totaal aantal flessen gebotteld: 460

Speling van het Lot X.V – 2018

€45

Hiervoor heeft 3 Fonteinen vers Dornfelder druivensap, wat eerst 3 maanden op eigen schillen heeft gemacereerd, met jonge lambieken laten fermenteren. Na drie maanden rijpen kwamen ze op een vruchtintensiteit van 523 gram per liter uit. Totaal aantal flessen gebotteld: 569.

Speling van het Lot X.VI – 2018

€45

Hiervoor heeft 3 Fonteinen hele Dornfelder druiven voor 3 maanden met jonge lambieken laten rijpen. De uiteindelijke vruchtintensiteit is 514 gram per liter. Totaal aantal flessen gebotteld: 500.

Bofkont

Kontich, België

Four Seasons – 2018

€45

Lambiek met vlierbloesem, krieken en frambozen. De lambiek wordt gebrouwen in de winter. De vlierbloesem komt uit het voorjaar, de kersen uit de zomer en de herfst frambozen uit het najaar. Zo komt dit bier aan zijn naam.

Kriek B-225 – 2019

€48

Één, twee en drie jaar oude lambiek wat meer daar een jaar op een Bordeaux vat gelegen heeft samen met Gorsem en Noordkrieken. De inhoud van een barrique wisselt per wijnstreek, in de Bordeaux is de officiële inhoud 225 liter, vandaar de naam.

Kriek B-228 – 2019

€48

Één, twee en drie jaar oude lambiek wat meer dan een jaar op een Bourgogne vat gelegen heeft samen met Gorsem en Noordkrieken. De inhoud van een barrique wisselt per wijnstreek, in de Bourgogne is de officiële inhoud 228 liter, vandaar de naam.

Sunrise – 2020

€45

1&2 jaar oude lambiek met witte en gele Belgische perziken en wilde Spaanse perziken.

Honeymoon – 2020

€45

1&2 jaar oude lambiek met vlierbloesem.

Honeymoon – 2021

€45

1&2 jaar oude lambiek met vlierbloesem.

Per Biere Merlot – 2020

€45

1&2 jaar oude lambiek met Merlot druiven.

Ayza – 2020

1&2 jaar oude lambiek met Belgische pruimen.

€45

Abrikoos kaneel – 2020

€45

Lambiek gemaakt met 300 gram abrikozen per liter, met een vleugje kaneel. 'De smaak van oma's abrikozentaart'

Bloedrood – 2020

€45

Bloedrood is een blend van 1,2 en 3 jaar oude lambieken. De Merlot druiven, die zijn gebruikt, hebben een jaar lang gerijpt samen met de Gorsem en Noordkrieken in een Bordeaux vat.

Kutfruit – 2021

€45

1 & 2 jarige lambiek met mirabellen.

Hoe komt het bier aan zijn naam? Het is nog een '...'-werkje om de mirabellen te sorteren op de ideale rijpheid voor dit bier. De maker is dagenlang bezig met deze sortering.

Smurfentaart – 2021

€45

1&2 jaar oude lambiek met abrikozen, witte perziken en kaneel.

Baghaven Brewing and Blending

Kopenhagen, Denemarken

Art of Decadence Blend 4

€45

Deens wild vergiste saison met rode perziken, kersen, druiven en vanille.

Nebuleus

Portland, Amerika

Exchanging glances – 2022

€55

Blend van houtgerijpte Saisons gerijpt in een rosé-vat.

Melon de bourgogne

€55

Blend van houtgerijpte Saisons, gefermenteerd met Melon de Bourgogne druiven uit Johan Vineyards.

Hill Farmstead Brewery

Greensboro, Amerika

Florence Froude – 2020

€50

Deze editie van ons tarwe Farmstead®-bier heeft meer dan zes maanden lagering ondergaan in onze eiken fouders en is bijna zes maanden op fles gerijpt.

Soigree Cherry Raspberry – 2019

€55

Farmstead® Ale gebrouwen met limoen en bloedsinaasappel, gerijpt op kersen- en frambozenpulp.

Sante Adairius Rustic Ales

Capitola, CA, Amerika

Like Minds

€40

Like Minds is een op vat gerijpte boekweit Saison.

Cellerman

€40

Cellerman begon als een samenwerking samen met Jeff Kimpe, een brouwmeester van Triple Rock. De Cellerman wordt gerijpt op Frans-eiken. Een droge, citroenachtige smaak.

The Gift of Comfort batch 2

€40

Op vat gerijpt blond bier met rozenbottel en Meyer-citroen.

Wisdom is Learned

€40

Saison gerijpt op Frans-eiken met perziken.

Mede

Tuber

Zeist, Nederland

Ribes, batch 1

€50

Deze mede is gemaakt met een infusie van zwarte bessen.
375 ml.

Marlobobo

Sande I Vestfold, Noorwegen

Dessert Island (2022)

€50

Deze mede is gemaakt met een infusie van aardbeien. Gerijpt op rumvaten.
375 ml.

Phosphenomenon (2022)

€50

Deze mede is gemaakt met een infusie van gember. Gerijpt op bourbon- en rumvaten voor elf maanden.
375 ml.