

# Snacks

## **Coup De Chocolat – Marcel (45 gram)**

Vegan, sustainable, small-buisness chocolade met een ziel, en idee, en een geweldige smaak! Voor Marcel gebruikte men maar liefst 63% Cacao intensiteit . De cacao komt uit Colombia (Sierra Nevada) en wordt co2 neutraal naar Antwerpen gehaald, waar het verwerkt wordt in de kleinste chocoladefabriek ter wereld. Tot slot wordt Marcel afgewerkt met een besprankeling van Cacaonibs en zeezout.

€5

## **Coup De Chocolat – Gusta (45 gram)**

Vegan, sustainable, small-buisness chocolade met een ziel, en idee, en een geweldige smaak! Voor Marcel gebruikte men maar liefst 70% Cacao intensiteit . De cacao komt uit Colombia (Sierra Nevada) en wordt co2 neutraal naar Antwerpen gehaald, waar het verwerkt wordt in de kleinste chocoladefabriek ter wereld.

€5

# Package Deals (Limited!)

## **Pinot Gris Masters**

- Tilquin – Pinot Gris 2018-2019 ( Lambiek met Pinot Gris druiven) 75 cl
- Hoenshof Pinot Gris 2017 ( Houtgerijpte wijn met 100 % Pinot Gris ) 75 cl  
€63 → €50

## **Fonteinen in den Hof**

- 3 Fonteinen Druif °47 2019-2020 ( Lambiek met Muscat Bleu druiven ) 75 cl
  - Hoenshof – Blanc De Blancs Lambic 2015 ( hoogkwalitatieve schuimwijn met lambiek) 75 cl
    - Hoenshof – Dornfelder 2017
- €125 → €99

## **Zurige zaligheden 2.0**

- Cantillon St. Lamvinus 2020 (Rode Druivenlambiek) 75 cl → Exclusief verkrijgbaar in pakket
    - Cider Lambiek 75cl ( Appelwijn met lambiek) 2018
  - Blanc De Blancs Lambic 75 cl ( Blancs de Blancs Belgische 'champagne' met lambiek ) 2015 → Exclusief, Laatste flessen ter wereld
  - Gaismas Ragana 50 cl ( Bier naar 300 jaar oud recept) → Exclusief in België
  - Trisvieniba ( Gaismas Ragana special limited edition) 37.5 cl → Exclusief in België
    - Gooikoorts 37.5 cl ( Geuze van 1,2,3 en 4 jaar oude lambiek )
    - Marcel (chocolade met zeezout en cacao Nibs )
- €144 → €130

## **Miraculeus Mousserend**

- Gusta + Marcel (2 stuks chocolade)
  - Cava Damia 75cl ( Vintage 2018 )
  - Bzart Kriekenlambiek (kriek op Methode Traditionelle ) 2013 vintage 75 cl
    - Cassis ( Cassiswijn) Methode Traditionelle vintage 2018 75 cl
    - Rheum (Rabarberwijn) Methode Traditionelle Vintage 2018 75cl
    - Gramona Reserva Brut ( Corpinnat met solera rijping) 37.5 cl
- €140 → €130

## **Taste Weddings & Time Travels**

- Poppy Para Mi Sherry (75cl)
  - Massolino Chardonnay Langhe 2018 (75 cl)
    - Dulle Teve Riserva 2018 (75cl)
    - A. Deleyto Oloroso (+- 1985 ) (75cl)
- €145 now €115 → EXTREMELY limited

[Meer info over dit unieke, exclusieve en erg persoonlijke pakket vind u hier .](#)

### **Grapes VS Grains**

- Cantillon - Vigneronne 2019 ( Lambiek met Viognier druiven ) 75 cl
- Cantillon - Vigneronne 2020 ( Lambiek met Viognier druiven ) 75 cl
- Tilquin Riesling 2019 – 2020 ( Lambiek met Riesling druiven ) 75 cl
- Toro Albala – Dos Claveles 2018 ( Witte wijn met Pedro Ximenez) 75 cl
- Massolino – Langhe Chardonnay 2018( Houtgerijpte witte wijn met Chardonnay ) 75 cl
- Jané Ventura – Vinyes Roses 2019 ( Rosé wijn met lokale variëteiten ) 75 cl
- Celler Mas De Les Pereres - Nunci Rosé 2016 ( Rosé wijn met inoxrijping) 75 cl
- Cantillon – St Lamvinus 2019 ( Lambiek met Merlot druiven ) 75 cl
- Cantillon – St Lamvinus 2020 ( Lambiek met Merlot druiven ) 75 cl
- 3 Fonteinen Druif °47 2019-2020 ( Lambiek met Muscat Bleu druiven ) 75 cl
- Celler Del Roure – Vermell 2017 ( Rode wijn met amforarijping ) 75 cl
- Celler Mas De Les Pereres – Nuncito 2012 ( Rode wijn gerijpt op Franse Eik ) 75 cl

€ 275

+ Nog vele andere kortingen te vinden in deze menukaart. Kijk uit naar onze **Rode prijzen** ,  
alsook onze **combinatietips** !

# Inhoudstafel

## Bier

Pils

Kölsch

Saison

Belgisch Blond

Dubbel

Tripel

Belgian Golden Strong Ale

Quadrupel / Belgian Dark Strong Ale

Vlaams Rood & Oud Bruin

Porters

Stout

Lambiek & Oude Geuze

Fruitlembiek

Sour Ale

Brett-Bier

Lichtenhainer

IPA

Barleywine

Braggot

## Wijn

Wit

Rosé

Rode Wijn

Mousserende Wijnen

Vin Jaune

Vruchtenwijn

Sherry – Manzanilla

Sherry - Oloroso

Sherry - Pedro Ximenez

D.O. Montilla-Moriles - Pedro Ximénez

Ijswijn

## Mede

## Cider

Tannic Cider

Acid Cider

Quince

Perry

Ijs cider

## Spirits

Gin

## Alcoholvrij

# Bieren

Bier heeft voor Siris een speciale betekenis. Bier wordt aanzien als de meest waarschijnlijke reden waarom het menselijk ras het nomadenbestaan achter zich liet, en een vaste woonplek is gaan verkiezen. Op verschillende plekken in de wereld vinden we zéér oude bewijzen van 'bier'. De meest gekende is ongetwijfeld Mesopotamië. In die tijd stond bier garant voor voedsel, drank, loon en levensmogelijkheden. Het is dan ook niet verwonderlijk dat de Mesopotamiërs godinnen hadden voor het bier.

De gekendste godin is Ninkasi. Iets minder gekend, maar daarom niet minder belangrijk, is de Godin 'Siris'.

U merkt het, wij zijn onlosmakelijk met deze drank verbonden. Het was dan ook bier dat de magische 'sparkle' gaf om ons te storten op kwaliteit. In élke drank.

Bier is een op basis van mout gegiste drank. Men maakt in eerste instantie een soort 'thee' van de mouten (bewerkte granen). Dit vocht zal men dan koken en op smaak brengen met kruiden. Tegenwoordig is dit bijna altijd hop, dewelke het bier een zekere bitterheid geeft, en z'n bewaarpotentieel geeft.

Bier is er in alle kleuren en smaken. Je hoeft dus geen fan te zijn van bitter of moutig om bier te appreciëren. Jammer genoeg is in België het standaard aanbod inzake stijlen zeer beperkt. Siris heeft een zeer uitgebreide stijlenkaart, dewelke steeds opgelijst staat met een woordje uitleg erbij. Wij staan u natuurlijk maar al te graag te woord, indien u graag wordt bijgestaan in het vinden van het voor u ideale bier.

# Pils

Pils is een typisch Duitse / Tsjechische bierstijl die uitsluitend gebruik maakt van de 4 basis ingrediënten (mout, water, hop, gist). Ze bevatten dus , in tegenstelling tot 'Industrial Pale Lagers' , geen chemicaliën, mais, of rijst. In België zijn de meeste bekende 'Pilsen' eigenlijk Industrial Pale Lager. Siris biedt u graag de kans om kennis te maken met een échte Pils.

Voor de liefhebbers van Pilsbieren: probeer zeker ook eens een [Saison-bier](#).

## **Ministry Of Belgian Beer (Via Belgo Sapiens) – 13 Δ Craft Lager (33 cl Blik) 4% Alc.**

Deze nieuwe (anno 2020) variant is strikt genomen géén pils, vanwege het gebruik van Amerikaanse Simcoe-hop, in plaats van de Noble Hops die in een pils gebruikt dienen te worden. Deze versie is aromatischer, intenser en zelfs wat harsig, in vergelijking met hun Pilsen.

€2.5 / Doos (24 stuks) €45

# Kölsch

Deze typisch Duitse bierstijl uit de regio van Keulen, mag volgens de Europese wetgeving enkel echt Kölsch genoemd worden als hij uit Keulen komt. Men maakt echter meer en meer Kölsch stijl bieren in andere landen. In Amerika mag men deze wel gewoon Kölsch noemen, in landen als België echter niet. Typerend aan een Kölsch-stijl bier, is dat men bieren met bovengist zal laten vergisten, op lagere temperaturen (waar normaal ondergistende gisten actief op zijn). Deze aangepaste methode zorgt voor minder kruidige en fruitige gistsmaken, en dus een fijner, scherper bier dat meer de nadruk legt op de mout en de hop. Een Kölsch is altijd blond, terwijl zijn bruine tegenhanger uit Düsseldorf (Altbier) bruin is. Voor de fans van Kölsch, probeer zeker ook eens een [échte pils](#), of een [Saison](#).

## **De Ranke – Simplex (33cl Fles) 4.5% Alc.**

Het label spreekt boekdelen. 'This is not a pils', staat er op te pronken. Het is inderdaad geen pilsbier, noch een lager. Dit bier is volgens de Kölsch methode met hoge gist gefermenteerd op lage temperaturen. Men heeft gekozen voor een bier die de huisstijl van De Ranke mooi vertegenwoordigd. Typerend aan deze brouwerij is namelijk dat ze uitsluitend hopbellen (en dus geen pallets of poeder) gebruiken. Het bier is wat bitterder dan we van de traditionele Kölsch gewoon zijn, maar heeft hierdoor een mooi, fris karakter.

€2.5

# Saison

Deze typisch Haspengouwse bierspecialiteit maakt gebruik van een specifieke gistsoort, die ertoe bijdraagt dat dit een zeer kruidig, droog bier is. Het alcoholpercentage bevindt zich meestal onder de 6.5 %, waardoor dit een zeer zomers biertje is!

Voor de fans van Saison: probeer zeker eens een Belgian Golden Strong Ale, of een échte Pils! Ook zijn droge witte wijnen mogelijk interessant voor u (uiteraard zijn deze niet bitter!)

## **De Ranke - Saison De Dottignies (33 cl Fles) 5.5% Alc.**

Deze saison doet perfect wat ervan verwacht mag worden. Mooi droog, fris en vlot drinkbaar. De kruidigheid in de mond en een bittere afdronk maken de verfrissing compleet!

€2.5

## **Blaugies + Hill Farmstead – La Vermentoise (37.5cl Fles) 6% Alc.**

Het Waalse 'Brasserie De Blaugies' ging voor dit bier de samenwerking aan met het befaamde 'Hill Farmstead' uit Amerika. Laatst genoemde werd reeds enkele jaren achter elkaar genoemd als dé beste brouwerij ter wereld, volgens reviews van liefhebbers en kenners. Beide brouwerijen hebben een specialisatie in zogeheten 'Farmhouse Ale's', zo u wil kunnen we deze vrij vertalen naar de hier iets gekendere term 'Saison'. Het mag dan ook niet verbazen dat hun samenwerkingsbier één uit dit genre is. Een ietwat ruwere saison, die een uniek karakter biedt in de markt. Een assertieve intensiteit, met een fijne bittere toets, en zeer natuurlijke aroma's maken van dit bier een echte meerwaarde tussen de bestaande Saisons.

€5.5



# Belgisch Blond

Wellicht één van de bekendste stijlen in België, is deze Belgisch blond. De meeste zogeheten 'streekbieren' en abdijbieren die 'blond' vermelden in hun naam kunnen hierin geklasseerd worden. Typisch aan de stijl, is de balans tussen zoet en bitter, een relatief laag alcoholpercentage (6.0 – 7.5% Alc.) en natuurlijk de blonde kleur. Ze zijn vaak een eerste stap in de speciaalbier wereld, of een beloning na bijvoorbeeld een fietstocht.

Voor de fans van Belgisch Blond: probeer zeker ook eens een [Kölsch](#)!

## **The Musketeers – Troubadour Blond (33cl fles) 6.5% Alc.**

Troubadour Blond sleepte al meerdere medailles in de wacht, alsook kreeg het ooit de status van stijlvoorbeeld van het BJCP – een organisme dat de bierstijlen definieert en mensen opleidt tot 'Beer Judge'. Een perfect voorbeeld voor al het mooie dat je van deze stijl kan verwachten, dus. Karaktervol, vlot drinkbaar, perfect gebalanceerd, en ambachtelijk gebrouwen.

€3

# Dubbel

De bruine variant van de Belgische klassiekers, is meestal een Dubbel. Deze bierstijl is geklasseerd als 6 - 7.6% Alc. , maar de meeste commerciële voorbeelden liggen erg nauw bij elkaar tussen 6.5 en 7% Alc. De bieren zijn vaak iets zoeter dan hun blonde tegenhanger (Belgian Blond). Ze hebben een karakter dat doet denken aan karamel, banaan, en kruiden.

Voor de fans van Dubbel: probeer zeker ook eens een [Belgian Dark Strong Ale!](#)

## **Slagmuylder – Witkap Pater Dubbel (33cl fles) 7% Alc.**

Deze Dubbel van het merk 'Witkap Pater' heeft een zeer rijke geschiedenis. Zo werd het bier origineel gebrouwen door de brouwerij 'De Drie Linden' in Schoten, nabij Antwerpen. De eigenaar van deze brouwerij was Hendrik Verlinden, die als consultant mee aan de basis stond voor de ontwikkeling van de bieren van Westmalle. Na de dood van Hendrik in 1969, is het merk Witkap Pater in handen gekomen van een drankenhandel in Deurne. Deze gaf het dan weer door aan Slagmuylder (Ninove), waar de bieren sinds 1979 gebrouwen worden. Witkap Pater had -ten tijde van Hendrik- het uitzonderlijke recht zijn bier trappist te mogen noemen. Hier kwam echter verandering in na diens overlijden, waardoor alle trappistenbieren nu uitsluitend bestaan uit bieren die alle regels van de benaming volgen. Deze Dubbel is een opmerkelijk uniek bruin bier, dat meer smaak en diepgang biedt dan we van de stijl gewoon zijn. Toch verliest het niet z'n stijl technische karakter. Hierdoor vinden we hem een echte meerwaarde op onze bierkaart!

€3

# Tripel

Een tripel is een typisch Belgische bierstijl, dewelke zich - in de huidige invulling van de term - weerhoudt tot blonde, sterke bieren (7.5-9.5 % Alc).

Voor de liefhebbers van Tripel: probeer zeker ook eens een ['Belgian Golden Strong Ale' Bier!](#)

## **Witkap Pater – Tripel (33 cl Fles ) 7.5% Alc.**

Dé oer-tripel is natuurlijk Westmalle. Dit bier definieerde de term 'Tripel' (tot dan toe een aanduiding die vooral te maken had met de prijs) tot een bierstijl (waarbij de blonde kleur, 7.5-9.5 % alc, fruitige/kruidige Belgische gist, een relatieve doordrinkbaarheid en een combinatie tussen Zoet en Bitter enkele definiërende voorbeelden zijn.

Elk bier heeft echter ook een recept ontwikkelaar. In het geval van Westmalle, kunnen we met enige zekerheid stellen dat de toenmalige raadgever, een extern bier- en gistgeleerde genaamd Hendrik Verlinden – minstens voor een groot deel verantwoordelijk was voor het ontwikkelen van hun oh-zo geliefde tripel-recept. Enkele jaren vóór hij aan de slag ging bij Westmalle, richtte hij echter zijn eigen brouwerij op: *De Drie Linden* in Brasschaat. Ze maakten bieren onder de naam Witkap Pater, en mochten, via zijn werk bij Westmalle, als laatste niet-trappistenbrouwerij (naar huidige normen) de naam Trappist gebruiken. Dit was echter niet naar wil van Westmalle, waardoor de beide partijen geen vrienden zijn gebleven. Toen Hendrik, als één van de eerste Auto-verkeersslachtoffers in België, in de jaren 60 kwam te overlijden, haalde Westmalle hun slag thuis. Sindsdien zijn alle Trappistenbieren effectief uit een trappistenklooster. Het merk Witkap Pater ging via een biersteker in Deurne, enkele jaren later over naar de handen van Brouwerij Slagmuylder in Ninove. Hoewel deze Witkap Pater Tripel in de beginjaren van De Drie Linden nog niet bestond, kunnen we wel stellen dat ook deze tripel van de hand van de uitvinder van de stijl is! Een bijzonder belangrijk bier, waarvan de meeste mensen jammer genoeg niet weten welke waarde het heeft in onze geschiedenis!

€3

# Belgian golden Strong Ale

Deze stijl staat vooral bekend om zijn definiërende voorbeeld - Duvel. Siris kiest echter liever voor een artisaanaal alternatief, dewelke de doorwinterde duveldrinker misschien zelfs erg positief zal kunnen verrassen. Deze stijl is wat droger, veelal wat kruidiger dan bijvoorbeeld een tripel, maar bevindt zich in dezelfde alcoholsterktes. Eveneens is deze stijl steeds blond van kleur. Voor de liefhebbers van Belgian Golden Strong Ale: probeer zeker eens een [tripel](#) of een [Kölsch](#).

## **St. Feuillien - Grand Cru (33 cl Fles) 9.5%**

Deze Grand Cru is een perfecte belichaming van zijn stijl. Ietwat drogere afdrank, met een hoog carbonatiegehalte en een zeer verfijnde, eerder bitter/kruidige smaak.  
€2.5

# Quadrupel / Belgian Dark Strong Ale

Een quadrupel is een typisch Belgische stijl. Verbonden met de nomenclatuur van Enkel (vaak ook gewoon 'Blond' genoemd), Dubbel en Tripel, is dit de nogmaals overtreffende trap. Quadrupels zijn standaard donkere bieren, met een alcoholgehalte dat tot wel 12% kan reiken.

Qua smaak merken we vooral aardse, karamel of zelfs koffie tonen, op een eerder zoete, licht bittere basis. Een Belgian Dark Strong Ale is zeer vergelijkbaar, maar kan bijvoorbeeld net wat meer richting stout gaan (gebrander), wat bitterder en droger zijn. Voor de liefhebbers van deze bieren: probeer zeker ook eens [een \(Imperial\) Stout](#), [Barleywine \(bier\)](#) of een [Pedro Ximenez \(Sherry\)Wijn](#) !

## **Rochefort 10° (33 cl Fles) 11.3% Alc.**

Rochefort is een monument binnen de trappisten. Deze 10° (waarbij de ° staat voor Belgische graden, een waarde die de dikte van de vloeistof aangeeft, en niet -zoals vaak verward- het alcoholpercentage) is een zeer rijk bier met aroma's van chocolade, karamel en aardse smaken. Een eerder zoet bier, met een licht bittere toets, maar oh zo complex!

€ 2.5

## **Vrijstaat Vanmoll – Me Against IBU (32 Plato) 2018 Vintage (33 cl Fles) 11% Alc.**

Anno 2018 vierde uw gastheer Dylan zijn 10.000ste bier-beoordeling. Voor dit event werden verschillende dranken gemaakt, speciaal voor hem. Dylan koos 10 topbrouwers (en één mede-maker) uit, en koppelde hen vervolgens aan 10 (+mede) verschillende stijlen. Er werd een grof idee voorgelegd aan de brouwers, die verder totale vrijheid genoten. Het is dus niet Dylan's recept, enkel zijn idee.

Alle namen verwijzen naar songs waar Dylan fan van is (eveneens 11 verschillende bands). De Me Against IBU is een stevige (!) quadrupel. Zonder enige toevoeging van suiker, mat de drank vóór de vergisting 32° Plato. Dit was op dat moment de het dikste bier (zonder suiker) ooit gemaakt op de Belgische markt. Naast de vergistbare suikers (vergist tot 11% Alcohol) blijft er dus nog een zéér dik mondgevoel over.

Omdat we het bier niét bitter wouden maken, werd voor de naam Me Against IBU gekozen (IBU is de theoretische waarde van een bitterheid in bier). Het is ook een verwijzing naar de song 'Me Against You' van Infected Rain.

Brouwer van dienst – Erwin Van Moll – is ook professioneel striptekenaar, en verzorgde het artwork, waarop zangeres Lena (van Infected Rain) het etiket siert. Naast de Mede 'Freak-Like Bee' die u verder in onze menu vind, is dit één van de weinige 10k-dranken die u nog steeds kan vinden. Op = Op !!!

€ 7.5

Inclusief €2 die gedoneerd wordt aan de band. Steun je idolen !

# Vlaams Rood & Oud Bruin

Deze twee stijlen liggen bijzonder dicht bij elkaar. Menig bierkenner weet ze dan ook niet meer uit elkaar te houden. De Oud Bruin bieren zijn vaak iets moutiger (denk aan Liefmans Goudenband), terwijl Vlaams Rood iets meer fruitig aandoet (denk aan Rodenbach Grand Cru). Beide stijlen worden vervaardigd uit een assemblage van jong en oud bier, om een mooie balans te creëren tussen zuur en zoet, waarbij de verhouding afhangt van het specifieke bier. Deze bieren zijn steeds eerder donker van kleur, maar zijn zeer anders dan de bekendere donkere bieren (zoals bijvoorbeeld Dubbels).

Voor de liefhebbers van Vlaams Rood of Oud Bruin: probeer zeker eens een '[Sour Ale](#)' bier, of een [Rode Wijn](#)!

## **Verhaeghe - Duchesse De Bourgogne (25 cl Fles ) 6.2% Alc.**

Deze hertogin begint haar leven als een donker bier, waaraan krieken worden toegevoegd. Na tot wel 18 maanden rijping op houten vaten, wordt het bier versneden. Het eindproduct is zowel verfrissend zuur in de zomer, als verwarmend zoet in de winter. Een licht tot matig intense azijnsmaak (zurigheid) met een hint van fruitigheid (van de krieken) zorgen voor een uniek aroma profiel. Een absolute altijd-passer!

€ 2

## **Rodenbach - Vintage 2009 (No 145) (75 cl Fles) 7% Alc.**

De reguliere Rodenbach bestaat uit 75% jong bier (zoet, makkelijk drinkbaar) en 25% gerijpt bier (voller, complexer, zuur). De Grand Cru heeft een verhouding van respectievelijk 33-66. Deze Vintage reeks neemt specifiek het oude deel en vult dit af op fles. Hierbij gebruikt men steeds 1 specifiek vat, waardoor geen enkele jaargang ooit dezelfde is. In 2009 werd gekozen voor Foeder nummer 145. Deze botteling kwam op de markt in 2011, gezien het bier steeds 2 jaar rijpt alvorens gebotteld te worden. Een mooie 'blast from the past'.

€ 30

# Porters

In vergane tijden, was een Porter het 'gewone' bier, waarbij 'The Stout Porter' een sterkere variant was (en later afgekort werd naar 'Stout'). Tegenwoordig vinden we echter ook hoger alcoholische Porters (Imperial Porters), dewelke van Stout (al dan niet imperial) verschillen op vlak van mout selectie. Een Porter heeft iets minder variëteiten geroosterde mout, maar de mout die geroosterd is, is érg geroosterd. Hoewel een Porter vele gezichten heeft gekend doorheen de geschiedenis, zijn ze tegenwoordig zeer donkerbruin tot zwart van kleur, en variëren ze van assertief bitter tot eerder zoet.

Voor de fans van deze Porter: probeer zeker eens een [Quadrupel](#) of een [Stout](#)!

## **Founders - Porter (35.5 Cl Fles) 6.5% Alc.**

Founders maakte met dit bier een zeer mooie, volle, zachte Porter. Aangename hop toetsen wisselen af met het intense, geroosterde karakter van de mouten. Dit vertaald zich in toetsen van chocolade en karamel.

€4.5

# Stout

Een Stout heeft een breder profiel aan geroosterde mouten dan een Porter, maar deze zijn minder fel gebrand. Dit zorgt voor meer balans en body. Hoewel Stout qua origine zeker een afgeleide was van Porter, leven de stijlen vandaag naast, maar ook door elkaar. Een Stout varieert van zeer licht alcoholisch (4.5 % Alc.) tot enorm zwaar. Een Imperial Stout van boven de 20% Alc. is geen uitzondering meer! Ook worden hier vandaag de dag vaak veel toevoegingen in gebruikt. Denk maar aan Ahoornsiroop, vanille, cacao ,...

Voor de fans van Stout: probeer zeker eens een [Pedro Ximenez \(Sherry\) wijn](#) of een spirit op wiens vaten een stout vaak gerijpt wordt ([Bourbon](#), [Rum](#), [Brandy](#),...)

## **Sierra Nevada - Stout (35.5 cl Fles) 5.8% Alc.**

De Stout van Sierra Nevada is een mooi voorbeeld van een Amerikaanse stijl (basis) Stout. Een mooi romig mondgevoel met een zeer aangename bitter/zoet balans.

Verassend intens voor zijn relatief licht alcoholgehalte.

€7.5

## **Lervig – 3 Bean Stout (33 cl Blik) 12% Alc.**

Een volle Imperial Stout met toevoegingen van tonka-, vanille- en cacaobonen. Een favoriet van velen, een ontdekking voor de anderen!

€ 5

## **Alesmith - Speedway Stout (Jamaican Blue Mountain Coffee) (75 cl Fles) 12% Alc.**

Deze exclusieve variant van Speedway Stout werd verrijkt met de beroemde 'Jamaica Blue Mountain' koffie. Dit is één van de duurste koffies ter wereld, geprezen om zijn uiterst zacht profiel betreffende de bittere kant in koffie. De bonen worden gebrand door de zéér gerespecteerde branderij 'Mostra' (USA). De koffie op zich is al zeer exclusief, dus we zijn dan ook enorm blij dit bier te kunnen aanbieden in de

bar.

€60

## **Westbrook - Mexican Coffee Cake (66 cl Fles) 10.5% Alc.**

Als je basisbier al bestaat uit een Imperial Stout met toegevoegde cacao, vanille, kaneel en habanero pepers, dan kan je je al inbeelden dat je met een zeer speciaal bier zit. Voor deze exclusieve variant werd de basis nog uitgebreid met koffie. Een zeer verrassend bier!

€50



# Lambiek & Oude Geuze

Lambiek is een Brusselse specialiteit. Dit bier (op basis van gerst en tarwe, met overjaarse hop) gist spontaan. Er worden dus géén gisten toegevoegd aan het brouwsel. Deze gisting vindt plaats op (meestal eiken) houten vaten, waar de Lambiek één, twee en drie jaar op rijpt, soms zelfs nog langer! Een oude geuze wordt vervaardigd door het assembleren van oude lambiek (twee en drie jaar oud), samen met jonge Lambiek (één-jarig). Na deze assemblage ontwikkelt het bier - na enkele maanden rijping op fles - z'n carbonatie. Bijgenaamd 'Champagne van de bieren', is dit wereldwijd een waar unicum. Er zijn nog andere zure bieren, maar nooit echt zó complex in zijn zurigheid als een écht Lambiekbier.

Voor de fans van Lambiek en Oude Geuze: probeer zeker eens een drogere sherrywijn ([Oloroso](#), [Palo Cortado](#)) of een [Vin Jaune](#). Ook menig [Sour Ale](#) of een [Brett-Bier](#) zullen u kunnen bekoren!

## **Oud Beersel Oude Geuze (37.5 cl Fles) 6% Alc.**

Deze betaalbare, doch zeer kwalitatieve Oude Geuze van Oud Beersel wordt vervaardigd met lambiekwort, naar eigen huisrecept gebrouwen bij Boon. Deze speciale wort, wordt vervolgens vergist in de 'brouwerij' van Oud Beersel, waar hij zijn karakteristieke smaken ontwikkelt. De Oude Geuze is relatief zacht in zuren en heeft een aangenaam appel-aroma. Prijs-kwaliteit een échte topper!

€5.5

## **Cantillon – Gueuze 100 % Lambiek Bio (37.5 cl Fles) 5% Alc.**

Cantillon maakt – waar mogelijk – zijn bieren 100% biologisch. Bieren die dit vermelden, bevatten dan ook uitsluitend Biologische ingrediënten. Zo ook deze Gueuze. Hoewel met de regels voor Oude Geuze mooi volgt, kiest men er bewust voor de beschermde naam 'Oude Geuze' niet te gebruiken. De enige nog bestaande lambiekbrouwerij in Brussel, geniet wereldwijd van enorm veel aandacht, en wordt gerekend tot de crème de la crème van de bierwereld. Ze gebruiken enkel hun eigen, huisgebrouwen lambiek, en verkopen deze enkel aan één andere steker: Tilquin (die het in kleine delen gebruikt in zijn blends). Het is dan ook een zeer herkenbare

Gueuze, die de huiskarakteristieken mooi weergeeft. Zo herkennen we een zwavelige toets, veel hout, een scherpe zurigheid (soms wat lichte azijnzuur), en een typerende 'funk'.

€6.5

**Cantillon – Gueuze 100 % Lambiek Bio (75 cl Fles) 5% Alc.**

Cantillon maakt – waar mogelijk – zijn bieren 100% biologisch. Bieren die dit vermelden, bevatten dan ook uitsluitend Biologische ingrediënten. Zo ook deze Gueuze. Hoewel met de regels voor Oude Geuze mooi volgt, kiest men er bewust voor de beschermde naam 'Oude Geuze' niet te gebruiken. De enige nog bestaande lambiekbrouwerij in Brussel, geniet wereldwijd van enorm veel aandacht, en wordt gerekend tot de crème de la crème van de bierwereld. Ze gebruiken enkel hun eigen, huisgebrouwen lambiek, en verkopen deze enkel aan één andere steker: Tilquin (die het in kleine delen gebruikt in zijn blends). Het is dan ook een zeer herkenbare Gueuze, die de huiskarakteristieken mooi weergeeft. Zo herkennen we een zwavelige toets, veel hout, een scherpe zurigheid (soms wat lichte azijnzuur), en een typerende 'funk'.

€12

# Fruitlembiek

In deze bar zal u geen aangezoete fruitbieren vinden. Wij vinden het immers doodzonde dat onze prachtige Lambiekbieren teniet worden gedaan door artificiële aroma's. Wij opteren er echter graag voor om u kennis te laten maken met fruitbier zoals het is bedoeld. Echt fruit, gemacereerd op een zuiver (Lambiek) bier. Men kan hierbij krieken gebruiken (let wel, krik is een zuur fruit.) Wanneer een krik zoet smaakt, kan het dus nooit natuurlijk zijn, tenzij men eigenlijk kers bedoeld. Maar ook andere fruiten worden gebruikt om Fruitlembiek te maken, denk hierbij aan frambozen, druiven,... Omdat deze bieren vervaardigd worden met echt fruit, zijn ze seizoensafhankelijk, en zijn sommige van deze bieren zeer beperkt verkrijgbaar.

Voor de fans van deze fruitbieren, probeer zeker ook eens een mooie [wijn](#)!

## **Cantillon - Kriek (37.5 cl Fles) 5.0% Alc.**

Gemiddeld 20 maanden oude Lambiek, werd gerijpt samen met een fruit intensiteit van 200 gr/l échte krieken. De typerende Cantillon-smaak werkt bijzonder goed met hun fruitinfusies, waardoor dit uitgroeide tot een wereldwijd bekend bier.

€10

Combinatietip : Probeer deze zeker eens samen met de 'Arran A La Belge', een whiskey gerijpt op Cantillon Kriek vaten !

## **Cantillon - Kriek (75 cl Fles) 5.0% Alc.**

Gemiddeld 20 maanden oude Lambiek, werd gerijpt samen met een fruit intensiteit van 200 gr/l échte krieken. De typerende Cantillon-smaak werkt bijzonder goed met hun fruitinfusies, waardoor dit uitgroeide tot een wereldwijd bekend bier.

€20

Combinatietip : Probeer deze zeker eens samen met de 'Arran A La Belge', een whiskey gerijpt op Cantillon Kriek vaten !

## **Cantillon - Rosé De Gambrinus (75 cl Fles) 5% Alc.**

Vernoemd achter de mythologische figuur 'Gambrinus', wiens specialiteiten bier en levensgenot waren. Het bier kreeg deze naam in 1986, om zich te distantiëren van de toen reeds veelal aan gezoete frambozen bieren. Het is echter zeer zeker een frambozen lambiek. Net als de krik gebruikt met hier gemiddeld 20 maand oude lambiek, dewelke enkele maanden macereert op 200 gr/l échte frambozen.

€20

**Cantillon – St Lamvinus 2019 (75 cl Fles) 7% Alc.**

Saint Lamvinus ontstaat na het macereren van verse Merlot Druiven uit de Saint-Emilion regio in Frankrijk, op twee tot drie jaar oude lambiek van Cantillon. Het bier gist nog na op fles, waardoor het carbonatie ontwikkeld. Een wereldwijd zeer gezochte fles, die het huwelijk tussen bier en wijn belichaamt. Deze komt elk jaar in zeer exclusieve hoeveelheden op de markt. Hoewel de druiven wel Biologisch geteeld worden, heeft de wijnboer hiervan geen label, en is de vermelding van 'bio' dus ook niet terug te vinden op deze fles.

€ 20\*

**Cantillon – St Lambinus 2020 (75 cl Fles) 7% Alc.**

Saint Lamvinus ontstaat na het macereren van verse Merlot Druiven uit de Saint-Emilion regio in Frankrijk, op twee tot drie jaar oude lambiek van Cantillon. Het bier gist nog na op fles, waardoor het carbonatie ontwikkeld. Een wereldwijd zeer gezochte fles, die het huwelijk tussen bier en wijn belichaamt. Deze komt elk jaar in zeer exclusieve hoeveelheden op de markt. Hoewel de druiven wel Biologisch geteeld worden, heeft de wijnboer hiervan geen label, en is de vermelding van 'bio' dus ook niet terug te vinden op deze fles.

€ 14\*

**Cantillon - Vigneronne 2019 (75 cl Fles) 6.5% Alc.**

Vigneronne is nog zo'n ware klassieker in de Cantillon Line Up. Deze werd in het verleden steeds gemaakt met de Muscat druif, maar vanaf deze versie uit 2019, opteert men voor biologisch geteelde Viognier druiven. Deze worden toegevoegd aan twee jaar oude lambiek, en na verdere rijping afgevuld met nagisting op fles. De jaarlijkse, kleinschalige opbrengst hiervan is zeer gewild. Dit bier is dan ook een fles die, gezien z'n populariteit en kwaliteit, heel wat aanzien kan genieten.

€ 20\*

**Cantillon – Nath 2020 (75 cl Fles) 5.5% Alc.**

Elk jaar brengt Cantillon hun 'Zwanze' bier uit. Het betreft bieren die buiten de lijntjes kleuren. Probeersels, maar soms verrukkelijk !

In 2008 werd voor het eerst een rabarberlambiek gemaakt onder de naam Zwanze. Deze kon op zoveel bijval rekenen (met name van Jean - de huidige brouwer – zijn vrouw, dat voor Zwanze 2012 hetzelfde bier gemaakt werd. Vanaf 2015 volgde er een jaarlijkse uitgave, vanaf dan onder de naam Nath. Deze lambiek bevat Rabarber, dewelke natuurlijk hand in hand gaat met de smaken van een lambiekbier. Elk jaar wordt een tekening gekozen van de hand van één van de kleutertjes uit het klasje van Jean's vrouw, om het label te sieren.

€ 15\*

**Cantillon – Fou' Foune 2020 (75 cl Fles) 6% Alc.**

Fou' Foune is één van Cantillon's meest gegeerde fruitlambieken. Elk jaar rond september, wordt deze bbijna uitsluitend aan de brouwerij verkocht. Het is een lambiek met toevoeging van abrikozen (300 gram per liter). Jong drinkt hij zo fruitig als abrikozensap. Na verloop van tijd komt de lambiek meer op de voorgrond.

€ 20\*

*\* Om iedereen de kans te geven deze zeldzame bieren te kunnen proeven, vragen we u vriendelijk uw aankoop van deze specials te beperken tot 1 fles per aankoopsticket van €75 (exclusief prijzen in het rood of met een \*)*

### **Cantillon – Mamouche 2020 (75 cl Fles) 5.5% Alc.**

Hét favoriete bier van de moeder van Jean (de huidige brouwer) is deze Mamouche. De naam is dan ook een verwijzing naar deze bijzondere vrouw. Het is een lambiekbier met toevoeging van Vlierbloesems (handgeplukt door het team). Een zeer specifieke smaak dus, die zich bijzonder goed leent in foodpairing.

€20\*

### **3 Fonteinen – Robijn °79 Seizoen 18/19 (75 cl Fles) 6% Alc.**

Robijn is een zeer volle, unieke Oude Kriek. De rijping gebeurt op getoaste houten vaten, met een fruitintensiteit van maar liefst 1 kg/l bier. Na minstens vier maanden rijping, wordt deze fruitlambiek gebotteld met toevoeging van jonge lambiek, die een nagisting op fles zal voorzien. Hierdoor krijgt deze Robijn een natuurlijke pareling zoals we die kennen in de beste mousserende wijnen.

€ 25\*

### **3 Fonteinen – Aardbei / Kriek °98 Seizoen 18/19 (75 cl Fles) 6.3% Alc.**

Voor deze fruitvariant, werd de lambiek eerst gerijpt op Aardbei (ca 75 procent van het totale fruitgewicht), waarna hij vervolgens een maceratie kreeg op kriek (ca 25% van het totale fruitgewicht). De finale fruitintensiteit bedraagt 665 gram per liter. De Aardbeien in deze batch zijn van biologische teelt (De Ferme Framboos), en de maceraties gebeurden uitsluitend in houten vaten.

€ 25\*

### **3 Fonteinen – Schaarbeekse Kriek Oogst 2018 (75 cl Fles) 9.7% Alc.**

3 Fonteinen is de laatste jaren enorm bezig met hun ingrediënten lokaal te telen. Denk hierbij aan de mout ( oude variëteiten gerst en tarwe) , de voor de hand liggende spontane gisting, maar ook fruitteelt. De originele Kriek voor krieklambiekbieren, is deze variëteit 'Schaarbeekse Kriek' . Door z'n beperkte opbrengst in de oogst, kleinere vrucht, en moeilijk machinaal te oogsten eigenschappen, is deze echter vrij zeldzaam geworden. 3 Fonteinen opteert om bij lokale particulieren, die vaak nog enkele krikelaars hebben staan, deze hoogwaardige krieken te telen. De particulieren krijgen bovendien een hoger bedrag dan de actuele marktprijs. De smaak, echter, verklaard waarom ze al die moeite doen. Een schaarbeekse kriek kan u blind herkennen, eens u de smaak hebt leren kennen. Deze specifieke fles bedraagt 100% 3 Fonteinen lambiek, en een finale intensiteit van 354 gram per liter.

€35\*

***\* Om iedereen de kans te geven deze zeldzame bieren te kunnen proeven, vragen we u vriendelijk uw aankoop van deze specials te beperken tot 1 fles per aankoopsticket van €75 (exclusief prijzen in het rood of met een \*)***

**Tilquin - Pinot Gris (75 cl Fles) 8.4% Alc.**

Tilquin maakt elk jaar een brede waaier aan fruitinfusies. Deze worden zeer beperkt geschonken op events. De twee beste varianten worden commercieel uitgebracht het volgend seizoen. In 2018-2019, was één van de twee 'winnaars' deze Pinot Gris. het succes was van dergelijke mate dat, zeer uitzonderlijk, dit bier een tweede maal commercieel werd vervaardigd in het seizoen 2019-2020. Een zeer mooie samensmelting van de bierwereld, vertegenwoordigd door Lambiek, en de wijnwereld, vertegenwoordigd door de zeer fruitig en soepel smakende Pinot Gris druif. Tilquin is zelf geen brouwer, maar gebruikt als enige steker Cantillon wort (Uiteraard m.u.v. Cantillon zelf), in combinatie met wort van Lindemans, Girardin, en Boon.  
€35

**Tilquin – Riesling (75cl Fles) 7.7% Alc.**

Deze fruitlambiek is de derde druiven-variant van Tilquin. Na de eerdere Pinot Noir en Pinot Gris, kwam in 2020 deze Riesling op de markt. De intensiteit bedraagt 325 gram druiven per liter lambiek. Een zeer mooie samensmelting van de bierwereld, vertegenwoordigd door Lambiek, en de wijnwereld, vertegenwoordigd door de zeer fruitig en verfijnde Riesling druif. Tilquin is zelf geen brouwer, maar gebruikt als enige steker Cantillon wort (Uiteraard m.u.v. Cantillon zelf), in combinatie met wort van Lindemans, Girardin, en Boon.  
€35

**Oud Beersel - Bzart Kriekenlambiek Millésime 2013 (75 cl Fles) - 7% Alc.**

Op basis van Kriekenlambiek 2013 bewerkte Oud Beersel dit bier met de 'Méthode Traditionnelle', gekend uit de Champagne. In tegenstelling tot wat normaal gebeurt bij Lambiekbieren, wordt hier voor het bottelen wél (mousserende wijn)gist en suiker toegevoegd. Deze suiker zal echter volledig uitgisten. De gist zal ook niet in de finale fles terechtkomen, zoals typerend is met de Méthode Traditionnelle. Het eindproduct doet dus zeer dicht aan bij een Fruitlambiek (met 400 g/l krieken), dat de parel en complexiteit bevat van een Champagne.  
€30

# Sour Ale

De categorie Sour Ale is een catch-all voor alle bieren die een zure smaak bezitten, maar niet passen in één van de voorgaande categorieën. Hierin vinden we veel verschillende eigenschappen, alsook mogelijks het gebruik van al dan niet speciale vatenrijping of toevoegingen zoals fruit.

Voor de fans van Sour Ale: probeer ook eens een [Lambiek](#) / [Oude Geuze](#) / [Fruitbier op basis van lambiek](#) .

## **De Leite – Cuvée Jeun’homme (33cl Fles) 6.5% Alc**

Dit bier begint zijn leven als Belgisch Blond. Nadat de typerende vergisting is voltooid, wordt het bier op een eiken vat gerijpt, waaraan een minimale hoeveelheid Oud Beersel lambiek wordt toegevoegd. Men spreekt hier gezien de kleine hoeveelheid niet van een blend. De gisten en microflora in de lambiek, starten een nieuwe, secundaire gisting van het bier. Na deze rijping en tweede gisting, is het bier afgenomen in bitterheid, maar wint het aan complexiteit, zurigheid, en intensiteit.

€4

## **Alvinne - Cuvée Sofie (33 cl Fles) 8% Alc.**

Alvinne brouwde vroeger een brede waaier aan stijlen. Later hebben ze zich meer toegespitst op zure bieren. Bij hun eerdere lichten zure bieren, stelden ze trots ‘Phi’, ‘Sigma’, en ‘Omega’ voor.

Later werden hier speciale versies van gemaakt. Zo werden de drie basisbieren gerijpt op eikenhouten vaten, wat weer drie nieuwe bieren opleverde. Deze Cuvée Sofie is het resultaat van een Bordeaux vatrijping van hun blonde, ietwat hoger alcoholische ‘Phi’.

Cuvée Sofie op zich is dan weer een basis voor een hele waaier aan fruitinfusies.

€5

# Brett-Bier

Dit soort bieren krijgt een (her)gisting met Brettanomyces, kortweg Brett. Deze 'wilde' gist zet meer suikers om dan Saccharomyces (traditionele biergist), maar werkt trager. De Brett geeft ook een uniek aroma aan de bieren. Men komt deze gist vooral tegen in Lambiekbieren (in combinatie met veel andere bacteriën). Brett-Bieren zijn niét zuur (Brett maakt een bier niet zuur), maar vanwege zijn sterke kracht fermenteert het meer suikers, waardoor het bier droger wordt en door sommige mensen verkeerdelijk als zuur geïnterpreteerd kan worden.

Voor de fans van Brett-Bier: probeer zeker ook eens een [Oude Geuze](#) !

## **Het Nest - Schuppenaas (33 cl Fles) 6.5 % Alc.**

Brouwerij Het Nest is van de ideologie dat de typerend Belgische bieren, wel eens een nieuwe, frisse aanpak konden gebruiken. Met Schuppenaas, vertegenwoordigden zij zichzelf in het genre van Brett-bieren. Dit bier wordt gemaakt om vers al echt een Brett-smaak te hebben, maar kan uiteraard ook perfect bewaard worden.

€ 3



# Lichtenhainer

Deze verdwenen bierstijl typeert zich door een zurig, gerookt karakter. Als basis gebruikt men een tarwebier. Qua origine is deze stijl Duits, maar ook daar is hij tegenwoordig zéér moeilijk te vinden. Dit laag alcoholische bier is fris, uniek en blond van kleur.

Voor de fans van Lichtenhainer: probeer zeker ook eens een [Berliner Weisse](#)

## **Galea Craft Beers ( Via Craywinckelhof ) – Smokin' Wild (33 cl Fles) 4.0% Alc.**

Via de lokaal zeer gekende bierliefhebber Giovanni, komen er reeds enkele jaren de Galea bieren op de markt. De meeste Antwerpse bierliefhebbers zullen onder andere zijn Tripel en Stout bieren zeer waarschijnlijk al eens zijn tegengekomen. De nieuwste telg, is deze ' Smokin' Wild' . Een heuse Lichtenhainer, wellicht zelfs de eerste in België! Een aangenaam rokerig aroma die doet denken aan Poolse gerookte kaas, worden ondersteund door een mooie granenbasis. Ook de vlotte doordrinkbaarheid wordt niet uit het oog verloren!

€3

# IPA

Zonder twijfel dé revelatie in ons land sinds enkele jaren is de IPA. De ontstaansgeschiedenis ligt in Engeland, waar het bijna was uitgestorven. Totdat de USA het nieuw leven inblies medio jaren 90. Het won zeer snel aan populariteit en werd vervolgens wereldwijd zeer populair. Ongeveer sinds 2015 was er ook in België geen ontsnappen meer aan deze stijl. IPA heeft een brede waaier aan zogeheten sub-stijlen. Sommigen hiervan worden in België amper of niet gemaakt (of toch niet in dergelijke kwaliteit dat wij ze willen aanbieden). Daarom zal u hier vooral buitenlandse bieren aantreffen. De hoppige smaak en aroma's zijn steeds een afweging tussen bitterheid, en kruidigheid/fruitigheid/...

Voor de fans van IPA's: probeer zeker eens een [Fruitlambiek](#) (eveneens fruitig, maar wel zurig i.p.v. bitter), of een [Saison-bier](#) (eveneens bitter, maar niet fruitig)

## **Lervig – Rainbow Road (33cl Blik) 6.4% Alc.**

Deze Rainbow Road is opmerkelijk fris, met wat meer bitterheid dan we tegenwoordig in IPA's gewoon zijn. Toch heeft ze voldoende, aangename aroma's van onder meer citrus en meloen. Een opmerkelijk makkelijke doordrinker.

€6

# Barleywine

Toen de Fransen erg begonnen in te zetten op hun wijn-export richting Engeland, kon de reactie van Engeland niet uitblijven. Om met de wijnen te kunnen concurreren, ontwikkelden de Engelse brouwers een zogeheten 'Barleywine'. Bier, met een alcoholgehalte vergelijkbaar met dat van wijn. De bieren bestaan uit een combinatie van bitter en zoet, maar zijn vaker expliciet richting één van deze karakteristieken, dan in het centrum tussen de twee. Siris heeft vooral zoetere Barleywines, die erg vol zijn, zowel qua mondgevoel als smaakintensiteit.

Voor de fans van Barleywine: probeer zeker eens een [Doppelbock](#), of een zoete wijn zoals [Sauternes](#) of een [Pedro Ximenez \(Sherry\)Wijn](#).

## **Meantime - Thomas Hardy's Ale (The Historical) 2018 (25 cl Fles) 13.7% Alc.**

Deze versie van het legendarische bier werd nog zes maanden gerijpt in Schotse Whisky-vaten, net zoals dit met de allereerste batch uit 1968 gebeurde. Deze viering voor de 50ste verjaardag is zeer beperkt verkrijgbaar en staat bekend om zijn bewaarpotentieel.

€18

## **Hopsasam (Via Gulden Spoor) - Nonniversaire Calvados B.A. 2017 (50 cl Fles) 12.5% Alc.**

Hopsasam maakte reeds internationaal naam met deze versie van een Barleywine. Ze wordt gerijpt op Calvados Vaten voor 4.5 maand, waarna ze nog twee maanden hergisting kreeg met Champagnegist (wat voor een zeer fijne parel zorgt). Het bier kan vijftien jaar bewaren, maar een mens vraagt zich af waarom hij/zij zo lang zou wachten. De kans is immers 364 op 365 dat het vandaag niét je verjaardag is. En laat dat zijn wat dit bier nu net bedoelt te vieren - jouw Nonniversaire!

€23

## **Baladin - Xyauyù 2013 - 14% Alc.**

Absoluut uniek te noemen in de bierwereld, is deze Xyauyù-reeks. Het bier wordt gebrouwen als Barleywine, maar ondergaat dan een proces van oxidatie, zoals we dan kennen van Sherry en Madeira. Het proces duurt uiteraard vele malen langer dan traditioneel bier, maar het resultaat mag er zijn. Een complexiteit die doet denken aan een Spirit, maar een bijna volledige afwezigheid van alcohol boost.

Drinkt bijzonder soepel, maar laat zich liever degusteren omwille van zijn uitzonderlijke kwaliteit. Deze bieren hebben geen carbonatie en blijven zeer stabiel dankzij hun oxidatieve karakter. Dit laat ons toe deze flessen te schenken per volume naar keuze.

€40 (Fles 50 cl)

**Baladin - Xyauyù Kentucky 2015 - 14% Alc.**

Deze variant van Xyauyù is gerijpt met tabaksbladeren uit Kentucky. Dit zorgt voor een zo mogelijk nóg complexer eindproduct. Een absolute topper die tijd en respect afdwingt van eender wie hem zal degusteren.

€45 (Fles 50 cl )

# Braggot

Een Braggot is een stijl van drank, die Mede en Bier combineert. Anders dan een bier met honing, haalt men hier een significant deel vergistbare suikers uit de honing, alsook uit de mouten. Qua verhouding spreekt men meestal in de buurt van 50 / 50 , al kan dit wel verschillen naargelang het specifieke recept.

Een Braggot kan zeer zoet zijn, tot wat zuriger. Ook bitterheid kan in een Braggot voorkomen, en vaak worden er ook kruiden of vruchten gebruikt. Een bijzonder diverse drank dus, waarvan men ten discussie kan stellen of ze dan wel onder Bier of Mede thuishoort, of simpelweg een eigen categorie verdient. Wij plaatsen ze voorlopig onder de bierstijlen, gezien de populariteit van deze drank zich vooral in het bier-milieu bevindt. Voor de fans van Braggot's ; Probeer zeker ook eens een [Mede](#) !

## **Labietis – Gaismas Ragana (50cl Fles) 8% Alc.**

Dit bier werd gemaakt met als inspiratie een 'recept' dat men aantroef in een pot die mee begraven was in een graf dat men ontdekte in Denemarken in 1929. Het graf behoorde toe aan een overleden (gelukkig) vrouw van 3400 jaar geleden! Ze werd 'Witch Of Light' gedoopt (in het Lets vertaald Gaismas Ragana). Via Labo onderzoek ontdekte men dat de pot gevuld was met iets wat we bier kunnen noemen (Bier ontstond Ca 10.000 voor Christus, volgens de best beschikbare gegevens, maar was niet altijd dezelfde drank zoals we die vandaag kennen). De gegiste, op mout gebaseerde drank werd verrijkt met Tarwe, Honing, Veenbessen, Vossebessen, Moerasspirea, Moerasmirte en Lindebloesem. Vandaag noemen we een fusie tussen Bier (gegiste drank op basis van mout) en Mede (gegiste drank op basis van honing) een 'Braggot', maar deze stijlbenaming omvat de uniekheid van dit product niet, dus doopte Labietis dit een 'Bronze Age Braggot'. Een bier waar je echt van houdt, of juist helemaal niét. Zurige, kruidige smaken worden in toom gehouden met een zoetere ondertoets. Enorm complex en een waar unicum, gezien dit in België enkel geschonken wordt bij Siris!

€9

## **Labietis – Trīsvienība (37.5 cl Fles) 9.2% Alc.**

Deze versie van Gaismas Ragana, is een blend tussen drie versies. Er werd een met melkzuur verzuurde batch vergist met *Brettanomyces* , en met *Saccharomyces Trois* (Brux) . Een derde variant kreeg dan weer een rijping op een Tokaji vat. Tot slot werd de assemblage van deze drie versies gerijpt op Lets Eik. Het resultaat is een zuurdere, zo mogelijk nóg complexere versie van Gaismas Ragana, die wellicht nog dichter aanleunt bij het 'voorbeeldrecept' van 3400 jaar geleden. Ook deze versie is exclusief te drinken bij Siris.

€11

**Actie Online Verkoop : Gaismas Ragana + Trīsvienība : € 18**

# Wijn

Een wijn wordt gemaakt door middel van gisting van druiven. Deze druiven ademen hun terroir (gebied waar ze groeien, alsook de weersomstandigheden) en de specifieke druivenrassen. De ingrediënten zijn veel beperkter dan bijvoorbeeld bij bier, waardoor de specifieke karakteristiek van de druiven zeer mooi naar voren komt.

Elke fles wijn verteld het verhaal van een heel jaar hard labeur op de wijngaard. Alle temperaturen, alle neerslag, alle zonuren. Zelfs de ouderdom van de wijnranken, de kunde van de wijnboer of de specifieke bodem... Alles zal zijn effect hebben op het resultaat dat u in uw glas aantreft.

In wijnen vinden we op het eerste zicht [mousserende wijnen](#), [Rode Wijnen](#), [Witte Wijnen](#), en [Rosé's](#) terug. Er is echter zo veel meer mogelijk in deze gepassioneerde wereld. Siris wil u dan ook gaarne laten kennismaken met enkele andere wijnsoorten.

# Wit

Een witte wijn wordt vervaardigd door enkel het sap van de druiven te fermenteren. Omdat het sap steeds licht en helder van kleur is, kan men witte wijn maken van zowel donkere, als lichte druiven. Deze wijnen zijn vaak fris, fruitig, bloemig en zomers. Toch bestaan er ook enkele zwaardere witte wijnen. In deze categorie plaatsen we enkel de traditionele witte wijnen. Specialiteiten zoals [Vin Jaune](#), [Sauternes](#), [Tokaji](#) of [Sherry's](#) vindt u verderop in deze kaart.

Fan van witte wijnen? Probeer zeker ook eens een fruitige [IPA \(bier\)](#), of [Fruitlembiek \(bier\)](#).

## **Toro Albalá - Dos Claveles 2018 - 12% Alc.**

In de provincie van Cadiz (Zuidelijk Spanje) vinden we de D.O. Montilla-Morilles. Deze regio staat bekend voor z'n gebruik (en teelt) van de Pedro Ximenez druif (zie verderop in deze menu voor meer Pedro Ximenez-Wijnen uit Montilla-Morilles). Deze zijn normaliter vervaardigd uit zongedroogde druiven, waarna het een zeer lange vatrijping krijgt. Deze 'Dos Claveles' is echter een witte wijn gemaakt van de beroemde Pedro Ximenez druif. De wijn doet zeer vol aan en toont z'n specifieke druif karakteristiek (zeer fruitig, met toetsen van perzik, appel en ananas). Een erg unieke, toch vlotte wijn die eerder droog aandoet. Een ideaal aperitief en een lekkere doordrinkwijn.

Fles €20

## **Hoenshof – Pinot Gris 2017 – 12.5% Alc.**

Deze Halfvolle Belgische wijn maakt gebruik van 100 % Pinot Gris druiven. Het typeert zichzelf als een halfvolle wijn, met een licht rokerig karakter. De rijping van 6 maand op Roemeens eikenhout, zorgt voor milde, zachte zuren, die mooi gecounterd worden door de frisse aroma's (perzik, bloemig, licht boterig).

Fles €28

## **José Pariente - Verdejo 2018 - 13% Alc.**

Uit de Spaanse, eerder noordelijke wijnregio 'Castilla Y León', draagt deze wijn de appellatie van D.O. Rueda. Ze wordt puur gewonnen uit de Verdejo druif. Als basiswijn van dit domein telt ze ook meteen als het paradepaardje. De wijn is een explosie van aroma's: mineralisch, fruitig (limoen en groene appel), een sterk citrus karakter en een minerale gerookte toets. Een zeer sappige wijn, met rijpe zuren die de ervaring volledig in balans houden.

Fles €26

**Massolino – Langhe Chardonnay 2018 – 14%**

Deze Italiaanse top-chardonnay rijpt op eikenhouten vaten. De wijn uit Piemonte, het culinaire hart van Italië, werd beloond met 92 Parker Punten, en staat volgens de internationale wijnpers steeds bij de top wijnen van de wereld.

Fles (75cl) : €40

Actie Online Verkoop : €30

**Enric Soler - Nun Vinya dels Taus 2018 - 12.5% Alc.**

Een wijn uit het gebied Catalonië, meer specifiek het gebied van de appellation 'D.O. Penedès' - de grootste in het gebied van Catalonië.

Hier vinden we het miniatuur domein van 'Enric Soler'. De druiven (100% Xarel.lo) worden verbouwd tot een wijn die hierna acht maanden op Franse eik zal rusten. De productie omvat slechts 2753 flessen. Gelukkig heb je maar één fles nodig voor een onvergetelijke avond! De wijn is enorm krachtig, met een zeer rijp profiel met uitgesproken mineralen bovenop het zeer frisse profiel. Een ware revelatie die u zich nog lang zal herinneren.

Fles €100



# Rosé

Roséwijn wordt gewonnen uit druivenmost die een lichte maceratie kreeg op de schil. Hiervoor zijn dus steeds blauwe druiven nodig (al dan niet aangelengd met groene druiven). De duratie van de maceratie bepaalt de kleur en de intensiteit van de roséwijn. Het is niét toegestaan rode met witte wijn te mengen en deze op de markt te brengen als rosé, Met uitzondering van Rosé Champagne. Deze stijl is nog steeds minder qua productie dan rood en wit, maar wint vooral de laatste jaren veel nieuw terrein. Dit mede dankzij enkele mooie Rosé's die de laatste tijd op de markt komen.

## **Albet I Noya – Curiosa Rosat 2019 – 13% Alc.**

Een zachte rosé uit D.O. Penedes (Spanje) die is samengesteld uit 70% Pinot Noir, en 30% Syrah. Zowel in de neus als de mond, doet de wijn bijzonder fruitig aan (aarbei, kersen) zonder te zoet te worden. Een fris zuurtje brengen immers balans aan het geheel. Het is een vlotte doordrinker, die toch een aangename smaakervaring voorziet.

Fles €20

Actie Online Verkoop : €17.5

## **Jané Ventura – Vinyes Rosé 2018 – 12.5% Alc.**

Deze Rosé uit Catalonië (D.O.Penedès) werd na jaren experimenteren vervaardigd met 45% Tempranillo, 20% Merlot, 20% Sumoll en 15% Syrah. Het is een zeer karaktervolle Rosé, zeker geen vloeibaar snoepgoed. Een krachtige, typerende wijndronk die garant staat voor een verfijnde, smaakvolle ervaring.

Fles €24

## **Cellar Mas De Les Pereles – Nunci Rosé 2016 Pereres – 14.5% Alc.**

Deze Priorat (D.O.Q.) uit Catalonië werd vervaardigd met Cabernet Franc, Grenache Noir, Macabeao, Grenache Blanc, Moscatell Alexandrie en Moscatell Petit Grain.

Het is een zeer volle, ietwat zurige Rosé met een boeiend karakter. De wijn is bijzonder fris en smaakvol.

Fles €45

# Rode Wijn

Rode wijn wordt gemaakt van witte of paarse druiven. Nadat de druiven geperst worden, krijgen ze een maceratie op hun schil, dewelke de bekende kleur, maar ook een pak aroma's en smaken voorziet in de wijn. In deze categorie plaatsen we enkel de klassieke rode wijnen. Specialiteiten zoals [Maury](#) vindt u verder in deze menukaart.

Fan van rode wijn? Probeer dan zeker ook eens een [Vlaams Rood/Oud Bruin \(bier\)](#).

## **Celler Del Roure - Vermell 2017 - 13% Alc.**

Onze rode huiswijn is deze Vermell. In het Spaanse gebied Levante (oostelijke kant van het land) wordt deze wijn gemaakt met drie druivenrassen: 75% Tintorera, 15% Monastrell en 10% Mando. De wijn wordt gerijpt in amfora's en heeft hierdoor een verrassend specifiek karakter.  
Fles €20

## **Helshoven – Stierenbloed 2018 – 13.5% Alc.**

Deze wijn werd vernoemd naar de legende van een Hongaars verhaal. De wijn wordt gemaakt met eerder ongekende druivensoorten (30% Cabernet Dorsa, 60% Cabernet Cantor, 10% Cabernet Cortis.) Cabernet Sauvignon heeft een iets zuidelijker klimaat nodig, maar via kruisingen werden deze variëteiten ontwikkeld die het wél goed doen in ons land. De wijn is zeer fruitig (zwarte bessen, cassis, rood fruit) , kruidig, en licht animaal (leer, tabak) . De smaakvolle, stevige afdrank gaat gepaard met zachte tannines.  
Fles €40

## **Mas De Les Perenes - Nuncito 2012 - 15% Alc.**

Een wijn uit het gebied Catalonië, meer specifiek het gebied van de appellation 'Priorat' (ca 150 km zuidelijk van Barcelona). Deze Nuncito krijgt na een lange maceratie op lage temperatuur, nog een rijping op Franse vaten. Een elegante smaak laat de typerende appellatie en druivenrassen (38% Syrah, 22% Cabernet Franc, 21% Garnatxa, 12% Cariñena en 7% Merlot) mooi naar boven komen.  
Prachtig voorbeeld van een Prioratwijn!

Fles €40

**Actie Online Verkoop : €35**

# Mousserende Wijnen

Schuimwijn kunnen we onderverdelen in verschillende categorieën, naargelang de streek of de kwaliteit. Bekende voorbeelden zijn bijvoorbeeld de Franse Champagne, de Spaanse Cava of de Italiaanse Prosecco. De mindere kwaliteiten worden vaak simpelweg 'schuimwijn' genoemd. Een mousserende wijn staat bij velen synoniem Met plezier biedt Siris u dan ook enkele opties aan om een evenement naar keuze te vieren... Met een glas vol kwaliteit!

Voor de fans van Mousserende wijnen: probeer zeker ook eens een [Oude Geuze \(bier\)](#) of een [Saison \(bier\)](#).

## **Cava Damia - 1637 Brut Selección especial (75 cl) - 11.5% Alc.**

Deze Cava uit de streek van Catalonië werd gemaakt uit 50% Xarel.lo, 30% Macabeu en 20% Parellada. Ze biedt een zeer romige mousse en dankzij de geringe dosage van 4g/l een zeer droog mondgevoel. De zuren zijn hier zeer fruitig en sappig. De finish heeft een karakter dat doet denken aan noten.

Fles €22

## **Gramona - Corpinnat Imperial Reserva Brut 2016 (37,5 cl) - 12% Alc.**

Corpinnat is een begrip in de wereld van schuimwijn. In 2017 werd dit huis opgericht door zes Spaanse Cava-producenten (samen goed voor 30% van de Cava's in de topcategorie Gran Reserva). In 2019 namen zij de beslissing de naam 'Cava' van hun merken te verwijderen, gezien zij de huidige regels te laks vinden. Corpinnat staat voor een aparte herkomstbenaming van ondertussen tien producenten uit het hart van de Penedès. Zij laten hun schuimwijn na de méthode traditionelle achttien maanden rijpen en gebruiken uitsluitend druiven uit biologische wijngaarden. Deze Corpinnat wordt gemaakt van

40% Macabeo, 40% Xarel.lo, 15% Chardonnay en 5% Parellada. De hand geoogste druiven zijn een selectie uit twaalf percelen.

Enkel de eerste 53% van het sap uit de persing wordt gebruikt voor hun wijn, dewelke gedoseerd wordt met 6g/l dosage van hun eigen Solera, die meer dan 100 jaar oud is en ook zorgt voor hun handtekening.

Fles €28

## **Hoenshof – Blanc De Blancs Lambic 2015 (75cl) – 13% Alc.**

De allerlaatste flessen van deze blend, worden vol trots geserveerd bij Siris. Anders dan Blanc De Blancs in Champagne, waar het meestal 100 % chardonnay bevat, is deze wijn gemaakt van Pinot Gris druiven. Hieraan wordt – als Liqueur de dosage – een vijftal percent chardonnay toegevoegd, dewelke geïnoculeerd werd met lambiek en diens gisten en bacteriën. Na 4 jaar rijping 'sur lattes', kwam deze fles zonder filtering in de handel, waar hij door experts erg hoog aangeschreven werd. Een zeer smaakvolle schuimwijn met de typische lambiektoets, die de fruitige aroma's van onder meer appel en citrus perfect aanvult.

Fles €40

### **Ruinart – Champagne Brut (75 cl) – 12% Alc.**

Deze zeer verfijnde, elegante Champagne wordt vervaardigd uit Pinot Noir (60%) en Chardonnay (40%) uit verschillende oogstjaren. Door enkele toonaangevende recensenten 'n 'gevaarlijke verleider' genoemd. Een complexe champagne, met aroma's van rode bes, vanille en aardse toetsen. Deze Champagne rijpt minstens 3 jaar in de kelders eer hij op de markt komt. Deze Champagne wordt verpakt in een typerende, bolle fles.

Fles €100

**Actie Online Verkoop : €80**

### **Dom Perignon – Champagne Vintage 2009 – 12% Alc.**

Bekend als 'de koning van de Champagne', komt deze schuimwijn steeds als vintage op de markt. Enkel in uitzonderlijke jaren, wordt deze Cuvée Prestige (topsegment van het wijnhuis) vervaardigd. 2009 is zo een jaar geweest. De Champagne 'Dom Perignon' is vernoemd naar de Benedictijner Monnik 'Pierre Pérignon' die de bijnaam Don Pérignon genoot. Het is deze monnik die geacht wordt de huidige bereisingswijze van Champagne te hebben bepaald. Elk jaar dat Dom Perignon op de markt komt, wint de Champagne tal van prijzen, en iedere keer staat hij in de top 10 beste Champagnes ter wereld. De Champagne wordt uitsluitend van jonge druiven uit eenzelfde oogstjaar vervaardigd. Men gebruikt hiervoor een geheime verhouding tussen Pinot Noir en Chardonnay. De Champagne rijpt nog minimaal 7 jaar in de kelders, eer hij verkocht wordt. De smaak wordt gekenmerkt door z'n zeer verfijnde elegantie, volledig in evenwicht en harmonie.

Deze Vintage 2009 heeft steenfruit, guava en grapefruitschil in z'n initiële aroma. Na wat beluchting ontwikkeld hij onder meer houtachtige vanille. In de smaak is hij vol, fruitig, vlezig, en zeer diep. Een zijdezachte, zoutige, sappige kant en zelfs een licht bittere toets maken de ervaring compleet. Een Champagne waarvan verwacht wordt dat hij nog een verassend aantal jaren bewaard kan worden.

Afgezien van z'n enorme kwaliteit, is deze Champagne bijzonder populair in clubs, vanwege zijn glow-in-the-dark label.

Fles €200

**Actie Online Verkoop : €190**

### **Gramona - Enoteca Brut Nature Gran Reserva 2001 (75 cl.)**

Corpinnat is een begrip in de wereld van schuimwijn. In 2017 werd deze appellation opgericht door zes Spaanse Cava-producenten (samen goed voor 30% van de Cava's in de topcategorie Gran Reserva). In 2019 namen zij de beslissing de naam 'Cava' van hun merken te verwijderen, gezien zij de huidige regels te laks vinden.

Corpinnat staat voor een aparte herkomstbenaming van ondertussen tien producenten uit het hart van de Penedès. Zij laten hun schuimwijn na de méthode traditionelle achttien maanden rijpen en gebruiken uitsluitend druiven uit biologische wijngaarden. Deze Corpinnat wordt gemaakt van 75% Xarel.lo en 25% Macabeu. 2001 was een tweede, opeenvolgend jaar met een extreme droogte. Dit creëert een schaarse, maar zeer kwalitatieve oogst (in het bijzonder voor de Xarel.lo). De druiven werden zeer snel rijp, wat voor een vroege oogst zorgde, en dus een goede aciditeit. Deze Corpinnat is dan ook bijzonder geschikt voor een lange rijping. In tegenstelling tot wat vele huizen doen, is dit domein gespecialiseerd in het rijpen van Mousserende Wijn (sommigen tot zelfs 70 jaar!). Deze heeft een vatrijping van maar liefst twaalf jaar gekregen. De wijn werd beloond met een extreme score van 99 Parker punten. Hiermee wint ze in één klap de prijzen van 'hoogst scorende Spaanse schuimwijn ooit', 'Beste score van een Spaanse wijn in het 27 jaar bestaan van de Penin-score' en uiteraard ook 'Beste Spaanse wijn 2017'.

Een absolute parel die nog lang kan liggen, maar omwille van de vraag die het aanbod overschrijdt, knap lastig wordt om te vinden.

Deze zeer luxueuze wijn wordt enkel geserveerd per fles, gezien zijn mousserende karakter. Elke fles wordt geserveerd met een zeer strakke geschenkdoos, inclusief extra informatieboekje. Elk van deze flessen (2000 exemplaren gemaakt) is overigens genummerd.

Fles €200

**Actie Online Verkoop : €190**

# Vin Jaune

Vin Jaune is een specialiteit uit de Jura-wijnstreek in Frankrijk. Deze kleinste wijnstreek van het land, verbouwt vooral het druivenras Savagnin voor deze wijn. De druiven worden laat in het seizoen geplukt, wat uiteraard een groter risico geeft voor de wijnboer.

Na de gisting rijpt deze wijn op notenhouten vaten. Een deel van deze wijn zal verdampen en na een tijd krijgt de wijn een laagje bacteriën bovenop zijn oppervlakte. Deze laag (die we in de Sherrywereld 'flor' noemen) noemt men in de Jura 'voile'. Deze laag (bestaande uit azijnbacteriën) maken de wijn zeer droog en bijzonder rijk in aroma's. Men stelt deze wijn opzettelijk bloot aan grote temperatuurverschillen, wat het oxidatieve karakter in de hand werkt. Na een minimale rijping van zes jaar en drie maanden, mag en wijn, die alle regels heeft gevolgd, zich een Vin Jaune noemen. In die tijd, verliest de wijnboer 38% van de wijn aan verdamping, iets wat gesymboliseerd wordt in de typerende flessen (Clavelin) van 62 cl.

Gezien de hoge intensiteit van arbeid en het kleine volume van aanplantingen, zijn Vin Jaune wijnen eerder zeldzaam en relatief duur t.o.v. andere wijnen. Het resultaat mag er echter zeker zijn. Zijn oxidatieve karakter, alsook de droge kwaliteiten in de wijn, komen zo mogelijk nog beter tot zijn recht na enkele jaren rijping. Deze wijn staat dan ook bekend voor zijn bijzonder lange bewaarpotentieel.

Voor fans van Vin Jaune: probeer zeker ook eens een [Palo Cortado](#) of een [Oloroso Sherry](#) of [een Oude Geuze \(bier\)](#).

## **Domaine Martin Faudot - Vin Jaune 2010 - 13.5% Alc.**

Deze kwalitatief hoogstaande Vin Jaune, heeft nét wat meer zuren dan de meeste andere Vin Jaune wijnen. Dit maakt deze wijn tot een zeer frisse, relatief doordrinkbare drank die vooral geapprecieerd zal worden door kenners.

Fles €50

# Vruchtenwijn

Ook in de wijnwereld merken we meer en meer dat er geëxperimenteerd wordt, en grenzen van klassieke stijlen langzaam verdwijnen. Zo is een interessante ontwikkeling de opkomst van wijnen van alternatief fruit. De fruiten als Appels, Peren, en zelfs Kweepeer brengen we onder in de categorie van [Cider](#), maar tegenwoordig vind men ook een waaier aan andere mogelijkheden. Denk maar aan rabarber, bessen, of zelfs aardbei. Sommige van deze wijnen zijn op 'méthode traditionnelle', anderen zijn dan weer zonder schuimend karakter.

Voor fans van vruchtenwijnen, probeer zeker eens een [Quince](#).

## **Jaanihanso – Cassis Méthode Traditionelle (75 cl Fles) 11% Alc.**

Deze schuimwijn wordt vervaardigd uit cassis bessen. Een dieprode kleur doen sterk denken aan een rode wijn, waarbij de aanwezige tannine een leuke verwachting inlossen. De wijn is eerder droog van karakter, en biedt sterke aroma's, waarin vooral kruidigheid en de bessen naar voor komen.

€25

## **Jaanihanso – Rheum Rabarberivahuvein (75cl Fles) 10% Alc.**

Een mousserende Rabarberwijn uit Estland, die minstens 6 maand rijping krijgt eer hij in de handel komt. Qua mousserend karakter is de vergelijking met Champagne nooit ver weg, maar de intense aroma's doen duidelijk anders aan. Zeer herkenbare rabarber, zonder té droog of zurig te worden. Een smaakvolle aperitief-fles !

€25

## **Hoenshof - Kruisbessenwijn (50 Cl Fles) 12% Alc.**

Deze kruisbessenwijn macereerde 6 weken op schil, en bereikte een finale restsuikerwaarde van 50 gram per liter. De wijn is zeer fruitig, complex, en biedt vooral culinaire mogelijkheden.

Take Out Fles €32

## **Hoenshof – Aardbeienwijn (37.5 Cl Fles) 12% Alc.**

Omdat aardbeien niet simpelweg 'geperst' kunnen worden, dienen ze te worden opgehangen in netjes. Het opgevangen sap ( de lekkage gebeurt via zwaartekracht) wordt vervolgens gegist tot deze aardbeienwijn. Hoewel de geur zeer 'zoet' aandoet ( verwachtingen die eigen zijn aan het aroma van aardbei ) is de wijn eerder droog, met zelfs een mooie zuurtegraad. Een bijzonder verrassende vruchtenwijn, en een favoriet van velen, dankzij zijn opvallend natuurlijk aroma.

Fles 37.5 cl : €28

Fles 50 cl : €34

**Hoenshof – Kersenwijn 2018 (50 Cl Fles) 12% Alc.**

Omdat enkel kersen een té zoete, eenzijdige wijn zouden opleveren, worden deze versneden met krieken. Het resultaat is daarom een complexe dessertwijn die niet té zoet is, maar wel een volle fruitigheid biedt. Met een restsuikergehalte van 30 tot 50 gram per liter, biedt hij echter wel volmondigheid. Wellicht de best verkochte vruchtenwijn van Hoenshof, die vooral in de culinaire wereld scoort. Verwacht een explosie aan smaak, waarbij de fruitigheid bijna schreeuwt om een combinatie met chocolade.

Fles €28



# Sherry – Manzanilla

Deze stijl van Sherry is nauw verwant aan Fino. Ook Manzanilla rijpt onder een Flor (gistlaag) die de drank beschermt tegen oxidatie, en wordt gewonnen uit de eerste persing van de Palomino druif. Het verschil echter is, dat een Manzanilla specifiek uit het dorpje Sanlúcar de Barrameda komt. Dit dorpje ligt vlakbij de Atlantische Oceaan, waar de zeebries voor een iets ziltigere smaak zorgt in de druiven, alsook de wijnen die daaruit gewonnen worden. Manzanilla is een perfect aperitief, en gaat ook zeer mooi samen met lichte voorgerechten. Voor fans van Manzanilla : Probeer ook eens een Fino of een Göse (Bier)

## **Valdespino – Deliciosa (37.5 cl Fles) 15% Alc.**

Deze Manzanilla van Valdespino wordt gerijpt in het gekende systeem van Solera's en Criadera's. Na jaren rust op deze vaten, komt de wijn op de markt onder de naam Deliciosa. Een zeer mooi, verfijnd voorbeeld van een Manzanilla. We schenken deze Sherry enkel per 37.5 cl fles, om zo de optimale versheid en dus kwaliteit te garanderen.

€ 20

# Sherry - Oloroso

Een Oloroso Sherry wordt typerend gemaakt met de Palomino druif. Deze witte druif is de grootste qua gebruik in Sherry's. De eerste persing van deze druiven gaat naar de aanmaak van bijvoorbeeld Fino Sherry. Deze Sherry's rijpen onder een gistlaag (de zogeheten Flor), die de wijn beschermt tegen oxidatie.

Oloroso Sherry wordt gemaakt van een tweede persing van deze druif. De wijn rijpt vervolgens oxidatief (na de fermentatie wordt er genoeg alcohol aan toegevoegd, zodat de gist geen Flor laag kan opbouwen) waardoor de Sherry complexe oxidatieve smaken zal verkrijgen. De tweede persing zorgt voor een iets minder verfijnde, maar veel robuustere smaak, en een iets donkerdere kleur.

Voor fans van Oloroso: probeer zeker eens een [Vin Jaune Wijn](#) of een [Palo Cortado Sherry](#)!

## **Gutiérrez Colosia – Oloroso – 18% Alc.**

Hoewel deze oloroso 93 Parker Punten wist te scoren, en maar liefst 15 jaar Solera rijping kreeg, is hij toch enorm betaalbaar. Het is een zeer soepele, verfijnde Oloroso die zich zeer goed laat drinken. Alle typerende karakteristieken voor een Oloroso komen mooi naar boven in deze versie van Gutiérrez Colosia.

Fles (37.5 cl) €23

# Sherry - Pedro Ximenez

Deze stijl van Sherry is zéér zoet. Men gebruikt hiervoor druiven van het gelijknamige ras, die na de oogst worden zongedroogd tot rozijnen. Het zijn deze rozijnen die men perst, om het sap van te vinifiëren tot Pedro Ximenez Sherry. Deze Sherry's zijn zeer vol van smaak en mondgevoel, met een hoog restsuikergehalte en complexe aroma's, die maar wat te vaak doen denken aan chocolade, donker fruit en natuurlijk rozijnen.

Voor de fans van Pedro Ximenez Sherry: probeer zeker ook eens de [Pedro Ximenez Wijnen uit Montilla-Moriles](#), of een [Barleywine Bier](#).

## **Osborne - Pedro Ximenez 1827 - 17% Alc.**

Een zeer prijsbewuste Pedro Ximenez van Osborne. Deze Pedro Ximenez is een mooi voorbeeld van de stijl, die zeer zoet is en vaak gedegusteerd wordt als dessert. Een zeer lichte zoute toets maakt van deze stevig zoete wijn een mooi gebalanceerd eindproduct.  
€25 (75 cl fles)

# D.O. Montilla-Moriles - Pedro Ximénez

Nauw verwant aan de iets zuidelijkere Sherrystreek, omvat deze appellatie wijnen die gemaakt worden in het gebied dat geconcentreerd is ten zuidoosten van Córdoba, tussen de stadjes Montilla en Moriles. Hier is het klimaat bijzonder warm, en slechts weinig druiven kunnen dit aan. De Pedro Ximenez is zo'n druif. Beroemd om z'n hoge suikergehalte - nog eens versterkt door het zonnige, warme klimaat - behoort ca. 95% van alle aangeplante druivenranken tot dit ras. Veel van deze druiven zullen verkocht worden aan Sherryhuizen, maar ook hier zijn enkele bodega's actief. Zij staan bekend voor de productie van de beste zoete wijnen ter wereld - De Pedro Ximenez wijnen van D.O. Montilla-Moriles. De druiven worden - net als bij Pedro Ximenez uit de Sherrystreek - na de pluk gedroogd in de zon tot druiven. Hiervan wordt sap geperst, welke teveel suiker bevat om goed te kunnen gisten. De wijn gist vaak tot slechts ca 1% Alc., waaraan vervolgens alcohol wordt toegevoegd. De wijnen rijpen vervolgens oxidatief verder op eiken vaten. De regio staat ervoor bekend om z'n wijnen soms zéér lang te rijpen. Hoewel dit commercieel alles behalve slim is, zorgen zij er wel voor dat wij deze godendrank vandaag kunnen degusteren.

Voor de fans van Pedro Ximenez uit Montilla-Moriles: probeer zeker ook eens de gelijknamige [Sherry variant](#), of een [Imperial Stout Bier](#).

## **Toro Albalá - Don PX 2014 - 17% Alc.**

Deze Don PX van Toro Albalá is een relatief jonge wijn (naar de standaarden van dit huis) dewelke zich specificeert door het ontbreken van een houtrijping. De zongedroogde Pedro Ximenez druiven worden geperst, vergist, en op stalen tanks afgewerkt. Daarom is deze variant nóg dikker en nóg zoeter. Een ware traktatie, die vooral is weggelegd voor de zoetekauwen onder ons!

Fles (37.5 cl) €25

## **Alvear - Pedro Ximenez Añada 2015 - 16% Alc.**

Deze Añada rijpt minstens 12 maand op Tinajas. Dit zijn grote, 3 meter hoge aardewerken kuipen. Men gebruikt hiervoor aardewerk die zo goed mogelijk de kwaliteit van de grond waarin de druivenranken wortelen weerspiegelt.

Zowel Parker als Penin scoorden deze vintage boven de 90 punten.

Fles (37.5 cl) €25

**Alvear - Pedro Ximenez Añada 2011 - 17% Alc.**

In zijn mythische score van maar liefst 100 punten, beschreef Parker deze Pedro Ximenez als volgt:

*Alvear's 2011 Pedro Ximenez de Anada is the most amazing Pedro Ximenez I have ever tasted. It may also be one of the first to be vintage-dated. The grapes were hand-harvested in September, then allowed to dry in the sunshine until they began fermentation, which is ultimately arrested by the addition of spirits. The wine spent six months in large American oak prior to being bottled. It is an amazing effort that looks like molasses. Notes of macerated figs, chocolate and caramelized tropical fruits emerge from this full-bodied, unctuously-textured wine. While sweet, it has enough acidity to balance out its richness. This astonishing 2011 Pedro Ximenez will last as long as any reader of this newsletter.*

We zijn dan ook zeer vereerd, dat Siris deze zeer unieke en zeer gezochte wijn kan schenken.

Fles (37.5 cl) €100

# IJswijn

Bij een IJswijn laat men de druiven zeer lang hangen (tot er nachtvorst optreedt).

Wanneer de nachttemperatuur onder  $-7^{\circ}\text{C}$  is, kan men pas plukken.

Het resultaat is dat de druiven die nog overblijven tegen deze periode, veel voller zullen zijn door de nutriënten. Ze bevatten bijgevolg bijzonder veel suiker, smaak en aroma. Tijdens de persing wordt het bevroren water verwijderd, en krijgt men een veel puurder sap. De gistingstijd duurt omwille van het hoge suikergehalte ook langer dan bij een normale wijn. Aan de productie van IJswijn, zijn echter ook risico's verbonden. Zo kan een te late vorst resulteren in beschimmelde druiven, en dus een verloren jaar. Ook mag men niet te hard persen (in een poging meer sap te extracteren) gezien men dan de bittere tannines uit pit en schil in de wijn zal kunnen terugvinden. Deze risico's uitten zich in de prijs van dit soort wijnen, dewelke dan weer perfect te accepteren valt wanneer je ze proeft.

Voor de fans van IJswijn: Probeer zeker ook eens [IJscider](#) of [Sauternes Wijn](#).

## **Domein Cuvelier - Biz Oet - 10.5% Alc.**

Deze Pinot Noir Belgische IJswijn komt uit een klein wijndomein (2.5 ha) in Borgloon.

Net zoals de stijl zo typeert, is ook deze wijn zeer zoet. Toch bevat ze genoeg natuurlijke zuren om de wijn in een prachtige balans te trekken, wat van deze IJswijn een echt topproduct maakt. Dit is iets waar we als Belgen oprecht trots op mogen zijn te kunnen schenken.

Fles (37.5 cl ) €35

# Mede

Mede is een oeroude specialiteit (volgens sommige bronnen de eerste gefermenteerde drank) waarbij men honing mengt met water, en dit laat fermenteren. Eventueel kan men nog differentiëren door variaties aan toevoegingen (denk maar aan fruit, noten...) of speciale vaten.

De belangrijke verschillen inzake basismede, komen vooral voort uit de specifieke honing die men gebruikt, het gehalte aan water en de duratie van de rijping.

Mede wordt vaak omschreven als 'Honingwijn' om de mensen die het niet kennen, een soort idee te geven wat het is. Toch heeft deze drank niets met wijn te maken.

Ze is naast Bier en Cider, ook een aparte vergiste drank. Momenteel zien we wereldwijd een heropleving van Mede. Vooral in Amerika tast men de grenzen af van het mogelijke, d.m.v. onder andere extreme fruitinfusies enorm intense smaken te creëren.

Voor de fans van Mede: probeer zeker ook eens een [Jswijn](#) of een [Tokaji Wijn](#).

## **The Blacksmith's Meadery - Sanguis Regis – 12% Alc.**

Deze droge bramenmede (450 gram per liter intensiteit) is de ideale mede voor wijnliefhebbers. Minder zoet dan de 'plus ultra' variant, is deze Mede zeer geschikt aan tafel, of natuurlijk in uw favoriete café.

Fles (75 cl) € 20

## **The Blacksmith's Meadery – Sanguis Regis Plus Ultra – 11% Alc.**

Met 900 gram fruit, en 500 gram honing per liter, is deze variant de grote broer van 'Sanguis Regis'. Zoeter en intenser van dronk, is dit een echte degustatiemedede.

Fles (75cl) €25

## **The Blacksmith's Meadery – Lynn's Christmas Mead – 15% Alc.**

Een uitgesproken feestelijke mede van onze favoriete lokale medemaker! Deze mede werd op smaak gebracht met peperkoek kruiden, en gerijpt op speculaaskoekjes van Lotus ( een Belgische specialiteit ) . Z'n hogere alcoholpercentage dan we van Blacksmith gewoon zijn, zorgen ook voor een warmere afdrank. Slechts 50 van deze flessen werden verkocht (via vooruitbestellingen) rond de jaarwisseling 2020-2021.

€37.5 (Fles 75cl)

## **The Blacksmith's Meadery – 2001: a Strawberry oddity – 15% Alc.**

Een uitgesproken fruitige aardbeimedede. Volgens Medemaker Gert zelfs té aardbei aromatisch, tot hij meedeed aan één van onze online proeverijen en daar Superstition's 'Stawberry Sunrise' probeerde. Net dezelfde intensiteit, en de proevers vonden hem allemaal geweldig! Gert koos echter om zijn versie wat te verfijnen door er een lichte rabarber toets in te steken (balans) en deze af te werken met een vleugje vanille.

€25 (Fles 75 cl)

# Cider

Cider ontstaat door het vergisten van geperste appels. We kennen Cider tegenwoordig vooral van de industriële, vaak zoete drankjes. Deze zijn maar al te vaak op basis van concentraat vervaardigd, en hebben toevoegingen van smaken allerhande. In Cider, bestaat echter ook een heel artisaan segment, met een variatie aan stijlen.

Zo kan Cider zeer droog, tot zeer zoet zijn. Er zijn zuurdere Ciders, of wat meer bittere. Ook andere vruchten worden gebruikt om tot een 'fruitwijn' te komen. Dit zijn dan bijvoorbeeld gefermenteerde dranken op basis van peer of kweepeer. Sommige Ciders krijgen ook een toevoeging van extra fruiten of kruiden.

U merkt het, Cider is een verrassend veelzijdige drank, van aperitief tot digestief!



# Tannic Cider

Deze stijl heeft een uitgesproken karakter van de tannine uit het vlees van de appels. Hier vinden we bijvoorbeeld de gekende Normandische of Bretoense Cider in terug, maar deze benaming is niet regio bepaald.

In de Tannic Cider vinden we - naast zeer klassieke Cider - ook die iets meer 'instap friendly' Cider terug. Omdat we er bij Siris voor kiezen geen lagere kwaliteit aan te bieden, zal u hier dus geen supermarkt Cider terugvinden. Wel bieden wij u een mooi alternatief aan, die een opbouw kan zijn tot échte Cider. In deze categorie vindt u de Ciders die u wellicht het beste zal kennen. Maar laat dat u niet verwarren, ook hier zitten pareltjes bij die een ontdekking kunnen zijn!

Ben je fan van Tannic Cider, probeer zeker ook eens [een volle Rode Wijn](#), of een [Jscider](#) !

## **Wignac – Cidre Naturel (33 Cl Fles) 4,5% Alc.**

Deze Belgische Tannic Cider is gemaakt met 65% eetappels en 'slechts' 35% Ciderappels. Hierdoor is de Cider wat zoeter. Deze 'Cidre Naturel' is dus bijzonder geschikt voor wie zijn eerste stapjes wil zetten in de brede wereld van de Cider. In tegenstelling tot supermarktmerken, worden hier echter wél uitsluitend echte appels gebruikt, waardoor deze zeer natuurlijk blijft smaken.

€5.5

## **La Galotière – Cidre Fermier Bio (33 Cl Fles) 5% Alc.**

Een klassieke, Normandische Cider met een sterk, natuurlijk smakenboeket. Vervaardigd met maar liefst 52 soorten, uitsluitend biologische appels. Deze Cider toont mooi de kwaliteiten van een Tannic Cider, maar verrast door zijn intensiteit en complexiteit. Een zeer mooi, bon-vivant product dat geweldig is in foodpairing, maar ook perfect op zichzelf kan staan.

€6.5

## **Famille Dupont – Cidre Réserve (75cl Fles) 7.5% Alc.**

Deze Normandische Cider rijpte 6 maanden in houten vaten. Deze vaten hebben voorheen Calvados bevat, eveneens van het huis Famille Dupont.

€25

# Acid Cider

Deze subcategorie van Cider met een hogere zuurtegraad, wordt erg goed uitgegist, wat een droge, minder zoete cider oplevert met een hoger alcoholpercentage. Een Acid Cider is dan ook een ideale bondgenoot om verfrissing te bieden op een zomerse dag.

Ben je fan van Acid Cider: probeer dan zeker ook eens een [Cava](#), of [een Oude Geuze](#).

## **Abavas – Premium Brut (33cl Fles) 8.5% Alc.**

Een zeer mooie, verfijnde Acid Cider die z'n inspiratie heeft gehaald in de wereld van de Mousseerende Wijnen. Deze Cider is het resultaat van een blend van vier appelrassen uit Letland. Na de fermentatie werd de Cider nog een rijping gegund van acht maanden, op lage temperaturen. Een ideale Cider voor een wijnliefhebber, die ook perfect is als aperitief.

€5.5

## **Hoenshof – Cider Lambic 2018 (75 Cl Fles) 9% Alc.**

Deze zeer specifieke cider van Hoenshof, wordt gemaakt van een selectie oude appelvariëteiten, die meer zuren bevatten dan de huidige eet-appels. Met een toevoeging van lambiek en appelmost, wordt deze cider hergist op fles. Het is dan ook geen verrassing dat deze cider ongefilterd afgevuld wordt. In de smaak vinden we een droge cider, die mooi z'n fruitigheid behoudt, en deze aanvult met de typerende lambieksmaak.

€32

# Quince

Een Quince is een zeldzame subcategorie, die voortkomt uit vergiste kweeper. Op zich mag een Quince zich dus geen Cider noemen (gezien het niet op basis van appels gemaakt wordt), maar net als Perry wordt deze zeer vaak in die categorie geplaatst.

Deze vrucht is uit de familie van rozen afkomstig, maar is nauw verwant met de appel, de peer en de lijsterbes.

Omdat men in Cider/Perry speciale variëteiten appels of peren gebruikt, die veel minder lekker zijn om puur te eten, maar des te geschikter zijn om drank van te maken, is deze Kweeper ook zeer geschikt in zijn gebruik. Kweeperen zelf zijn moeilijk eetbaar, vol tannine en fenolen, hard en zurig. In deze drank schijnen ze echter de sterren van de hemel. Vermoedelijk zullen we hierin dus een groeiend marktaandeel zien, wanneer de drank bij een groter publiek gekend is.

Ben je fan van Quince? Probeer dan zeker ook eens een [Perry!](#)

## **Ramborn – Luxembourgish Garden Quince (0,75 cl Fles) 6,8% Alc.**

Deze Quince benadert de perfecte balans tussen zuur, zoet en tannine. Elegantie wordt onderbouwt met krachtige fruitige tonen. Het format van de fles benadrukt zijn feestelijke karakter, dewelke zeker indruk zal maken op menig liefhebber. Je smaakpapillen zullen een dansje doen van plezier!

€36

# Perry

Een Perry is een vergiste drank op basis van peren. Hoewel ze niet gefermenteerd worden van appels, behoren ze wel als een soort subcategorie van Cider, vanwege het vergelijkbaar karakter.

Een Perry was vroeger een veel voorkomende drank, die eeuwen geleden gedronken werd aan het Engelse hof, maar is tegenwoordig relatief zeldzaam.

Perensap is immers een stuk moeilijker om te laten vergisten.

De laatste jaren is er weer een toename in Perry's, omwille van het gebruik van de commercieel interessantere benaming 'Perenwijn'. Een industriële Perry bevat verschillende soorten suikers en extracten, zoals siroop van maïs. Dit maakt de drank vaak veel zoeter. Een traditionele Perry is veel droger, en kan zich gerust meten met kwalitatieve, traditionele Ciders gemaakt van appel. In tegenstelling tot appels, bevat een peer *sorbitol*, een onvergistbare suiker. Deze geeft een Perry (zelfs een droge) steeds een subtiel elegante, ronde toets.

Houd je van Perry? Probeer dan zeker ook eens een [Acid Cider](#) !

## **Dunkertons – Organic Perry (33cl Fles) 7,5% Alc.**

Deze sterkere Perry heeft een verassend pittige smaak. Bijzonder verfrissend en intens en helemaal organisch. Deze Perry won reeds meerdere awards en is dan ook een meerwaarde op elke kwaliteitskaart. Zeer geschikt voor fans van Oude Geuze-bieren.

€5.5

# IJscider

IJscider wordt ontgonnen uit bevroren appels. De appels langer laten hangen, betekent dat ze gevoeder zullen zijn tegen de oogst. Hierdoor zullen ze een grotere concentratie aan smaak en suikers hebben. Bij het persen van de appels kan men bovendien het bevroren water verwijderen, en zo een zeer intens product bekomen. Dit vak brengt echter risico's met zich mee. De teler legt zijn lot letterlijk in de handen van de natuur, met het verlies van een hele jaaropbrengst als risico. Dit vertaalt zich in de prijs van deze drank, dewelke dan weer perfect verantwoord is wanneer men de producten kan degusteren. Naast appels, vind u onder dit hoofdstuk ook IJsversies van bijvoorbeeld Perry en Quince.

Ben je fan van IJscider? Probeer zeker ook eens een [IJswijn](#) of een [Mede](#).

## **Famille Dupont - Givre 2016 - 10% Alc.**

Een IJscider uit ons eigen buurland, Frankrijk. Dupont is een zeer gerespecteerde autoriteit inzake Ciders, en we zijn dan ook blij hun IJscider te kunnen aanbieden. Een betaalbare IJscider, die toch zeer vol van smaak is, en een mooi idee geeft van wat deze stijl inhoudt.

Fles (37.5 cl) €30

## **Jaanihanso - JÄÄ Ice Cider – 12% Alc.**

Deze IJscider uit Estland, is vervaardigd met lokale appelrassen. Een opvallend frisse IJscider, met iets meer zuren dan we gemiddeld gewoon zijn.

Fles (37.5 cl) €30

## **Jerome Winery – Mr. Apple – 10% Alc.**

Een bijzondere IJscider uit België. Deze cider heeft een uitgesproken 'snoepjes' karakter, ook wel te omschrijven als gekonfijte appel. Voor één flesje Mr Apple (37.5 cl) worden maar liefst 15 kilogram appels gebruikt. Voor deze ijscider werden Jonagold en Greenstar appels gebruikt.

€35 (Fles 37.5 cl)

## **Jerome Winery – Mr. Pear – 12% Alc.**

Deze IcePerry (Ijswijn van peer) uit België, bevat maar liefst 15 kilogram vruchten per flesje van 37.5 cl. Een prachtig evenwicht tussen de overduidelijk zoete smaak (peer, specerijen, zelfs ietwat snoepachtig) en de aanwezige zuren. Deze Ijsperry is een topper voor eenieder die van intense smaken houdt.

€35 (Fles 37.5 cl)

# Gin

Gin is een spirit die nauw verwant is aan onze eigen Jenever. Men destilleert hiervoor een gefermenteerde drank, op basis van mouten en kruiden. Vooral de Jeneverbes is hierin zeer belangrijk, maar de meeste gins ontstaan uit een grote selectie specifieke aromatische planten en kruiden. Gin wordt vaak gemengd met Tonic. Deze mixdrank heeft de voorbije jaren enorm aan populariteit gewonnen. Toch kan je een kwalitatieve gin zeker ook puur drinken, om zo zijn specifieke karakter te kunnen waarnemen.

## **Mediterranean Premium Spirits - Barcelona Ginraw Gastronomical Gin - 42.3% Alc.**

Deze gin werd specifiek vervaardigd voor zijn gastronomisch karakter. Een project dat mede mogelijk gemaakt werd door een aantal specialisten: Rosendo Mateu, maître-parfumeur, één van 's werelds meest bekende 'neuzen' die ook mee de parfum desserts van Jordi Roca van Celler de Can Roca (beste restaurant van de wereld 2013-2015) creëerde;

**Javier Caballero**, Barcelona's meest beroemde mixologist;

**Sergi Figueras**, beste sommelier van Spanje 2012;

en **Xano Saguer**, topchef en eigenaar van Espaisucre in Barcelona.

De gin gebruikt slechts zeven botanicals: verse limoen en citroenschil, kaffir limoen, laurierblaadjes, smoky zwarte kardemom en koriander zaden. De distillatie gebeurt op lage temperaturen, zodat de essentiële, delicate aroma's bewaard blijven. Deze Gin werd speciaal ontwikkeld om puur gedegusteerd te worden, maar kan ook als Gin-tonic gedronken worden.

Fles €45

# Alcoholvrij

ACTIE ONLINE VERKOOP : Alle Frisdranken 4+1 gratis

## **Abbondio - Lola Cola (27.5 Cl Fles)**

De cola van Abbondio (één van de meest prestigieuze drankenproducenten uit Italië) is speciaal gemaakt voor fijnproevers. Volledig natuurlijk, vrij van artificiële kleurstoffen of bewaarmiddelen.

€3

## **Elixia – Cola Artisanal + Tahite Vanille (33 Cl Fles)**

Deze artisanale cola wordt op smaak gebracht met vanille uit Tahiti. Iets lichter van kleur dan we gewoon zijn in een cola, heeft deze een uitgesproken fris, citrus georiënteerd karakter. De fijne bubbels benadrukken de superieure kwaliteit van deze frisdrank.

€4

## **Firefly – Peach & Green Tea (33 Cl Fles)**

Deze verrassende smaakmaker is ons alternatief voor een 'Iced Tea'. Hij is echter veel meer van dat! Met een verrassende complexiteit gebruikt de drank o.a. kolanoten, druiven, maté, groene thee en perzik. Verfrissend, en revitaliserend!

€4

## Taste Weddings & Time Travels

### **The Start :**

#### **Massolino – Langhe Chardonnay 2018 – 14% Alc.**

Deze Italiaanse top-chardonnay rijpt op eikenhouten vaten. De wijn uit Piemonte, het culinaire hart van Italië, werd beloond met 92 Parker Punten, en staat volgens de internationale wijnpers steeds bij de top wijnen van de wereld.

### **The Legend :**

#### **De Dolle Brouwers – Dulle Teve Riserva 2018 (MAS 134) – 10% Alc.**

Na een zeer kleine batch in 2004 op Calvadosvaten, werd in 2018 beslist een soort van 're-make' te maken. In samenwerking met The Beer Engineers werd een vat bekomen van het Italiaanse topwijnhuis Massolino. Deze had voordien hun enorm gewaardeerde Chardonnay Langhe gehuisvest.

Na een lange rustpauze op vat, mocht deze Dolle Teve een verder leven in de fles bekomen anno 2020. Éen van deze vaten zou worden doorgegeven aan onszelf, om ons trouwbier 'Poppy Para Mi Sherry ( gebrouwen door Tall Poppy ) op te laten rijpen. De gehele batch bestond uit 4 vaten, waarvan deze afvulling de vaten 1,2 en 3 Omvat. Vat nr 2 had een opmerkelijk ander karakter, en zal (na nog een lange rustpauze op fles) later uitgegeven worden, met een ander etiket en aangepaste info op het label.

Deze batch was bijna praktisch onmiddellijk uitverkocht in de brouwerij. We zijn dan ook bijzonder trots dat we van hen de kans kregen enkele flessen uit hun eigen stock te mogen aankopen, om u dit pakket te kunnen aanbieden.

### **The Sidenote :**

#### **Luis Paez - A. Deleyto Oloroso Sherry ( +- 1985 ) -17% Alc.**

Eind 2019 kon ik de hand leggen op enkele wel zeer bijzondere flessen Sherry.

Via een importeur-uit-betere-tijden, werden ooit in België diverse topzaken in allerhande steden voorzien van deze Sherry. Nadat de markt van Sherry minder populair was, raakten enkele flessen in de vergetelheid. Het zijn net deze flessen, naar schatting van het jaar 1985 – waar we een aankoop van konden doen. Oloroso is hedendaags vooral erg droog, en oxidatief. Deze specifieke flessen echter, hebben een licht zoete toets, en een vol oxidatief karakter hetwelk de tand des tijds de baas kan zijn. Een erg mooi voorbeeld, van hoe lang kwaliteit kan meegaan. Ook geopend houdt de fles nog maanden (of langer). Z'n oxidatieve karakter maakt van Oloroso Sherry's een drank waarbij menig wijn jaloers zal worden op z'n houdbaarheidskarakter. En laat het net dat oxidatieve karakter zijn waar we naar op zoek waren....



### **The Finish... And New Beginning :**

#### **Tall Poppy – Poppy Para Mi Sherry (2020) - 10.3% Alc.**

Na een huwelijksaanzoek in 2019, was de trouwdatum voor 2020 gekozen voor ons; Amina & Dylan. Het stond direct vast dat dit geen gewone trouw zou worden. Er moest uiteraard kwalitatieve drank, bangelijk eten, en een persoonlijke touch in de ceremonie verwerkt worden. Deel van deze 'op ons lijf geschreven' beleving, moest natuurlijk bestaan als een eigen bier, gebrouwen voor dit event.

Naar analogie met onze favoriete complementaire smaken, werd gezocht naar een eerder zurig bier, met weinig carbonatie en een oxidatieve toets. Complex en vol, doch doordrinkbaar.

We vonden de ideale partner in Jo Olluyn (Tall Poppy). Hij brouwde een soort Old Ale (naar zijn eigen recept). Via Yarric (Beer Engineers) konden we aan een vat van Massolino geraken, dewelke voordien Dulle Teve had gerijpt. (Dit zou helpen voor de complexiteit en verzuring). Op een zonnige winterdag begin 2020 repte Dylan zich dan ook naar de brouwerij, waar alles nog handmatig van het houten vat, moest overgedragen worden naar kleinere vaten, waarna het bottellen kon starten. Na heel wat wringen is het vatje in de auto ( een Fiat Panda ) geraakt en bij Tall Poppy afgezet. Onze goede vriend Jo deed de rest.

Een goed half jaar later was ons bier klaar. Volmondig, friszurig, complex, eik, doordrinkbaar... Enkel de oxidatie moest er nog in. Omdat tijd ons tekort schoot om dit proces natuurlijk (na jaren) te laten verlopen zoals bij Sherry of Vin Jaune, besloten we te blenden. Met niets minder dan een A. Deleyto - Oloroso Sherry! Deze had immers meer dan genoeg oxidatief karakter om in de blend het wonderkind te maken waar we op hoopten. Na elk (Amina, Dylan, Jo) onze tests gedaan te hebben, kwamen we tot dezelfde constatactie. Anderhalf deel sherry per acht delen bier was dé ideale blend. We bottelden deze zónder hergisting op fles. Z'n niet schuimende karakter is immers een knipoog naar het Sherry en Witte Wijn verleden van deze blend.

Het meeste van de Batch werd afgevuld op 33cl flesjes. Er werden ook echter een paar 75cl flessen afgevuld voor onze persoonlijke collectie – en zo onze huwelijksverjaardagen in stijl te kunnen vieren. ***Enkel de 75cl flessen opgenomen in dit zeer gelimiteerd beschikbare pakket zijn diegene die ooit onze eigen collectie verlaten.***

We verwachten van dit bier dat het houdbaar is voor zolang wij elkander gaarne zien. Z'n oxidatieve (notige) karakter houdt oxidatie (karton) smaken goed tegen, de robuustheid en restzoete van de Sherry zorgen voor een aangenaam mondgevoel, en de alcohol en zurigheid zorgen dat het bier een bepaalde fraîcheur behoudt. Mogelijk zal deze erg licht gaan schuimen na verloop van tijd. Maar laat dat het soort verassingen zijn die het huwelijk en goede dranken met elkaar gemeen hebben – Je weet nooit wat de volgende positieve verassing zal zijn !

Pakketprijs : €145 → Nu €115