

# BEER TASTING MAP



## Brugse Zot Blond

De Brugse Zot is een krachtig, goudblond bier met een fruitige, perzikachtige smaak. Het bier is evenwichtig en heeft een rijke schuimkraag.

Pairing huisgemaakt  
**WYNENDALE-  
KAASTOST MET  
MARMELADE**

De romige, Belgische roodbacteriekaas sluit perfect aan bij het Vlaamse karakter van de Brugse Zot. De fruitige smaak van het bier vind je terug in de marmelade.

Pairing kant-en-klaar  
**VIJGEN EN  
SALAMI VAN  
EVERZWIJN**

Het fruitige en tegelijkertijd kruidige en hoppige karakter van de Brugse Zot is sterk genoeg om overleidend te blijven naast de diepe smaken van de salami. Sterker nog: het versterkt de wildsmaak van de salami.

★★★★★

Mijn waardering

Mijn opmerkingen



## La Trappe Isid'or

La Trappe Isid'or is een lichtzoetig bier dat zachtbitter van smaak is. Het amberkleurige trappistenbier heeft tonen van karamel, een gebroken witte schuimkraag en een fruitige afdrank.

Pairing huisgemaakt  
**GEGRATINEERDE  
OESTER**

De spannende, lichtzoete, maar ook zachtbittere smaak van de La Trappe Isid'or versterkt het zilte en tegelijkertijd zoete aroma van de oester. Niet alleen in het glas, maar ook omdat het gebruikt is in de sabayon waarmee de oester is gegratineerd.

Pairing kant-en-klaar  
**KAASPLATEAU  
MILD**

De La Trappe Isid'or heeft een zacht karakter en gaat daarom buitengewoon goed samen met de specifieke milde smaak van gerijpte koekazen, zoals de Tom Blanche van dit plateau.

★★★★★



## Leffe Bruin

Leffe Bruin is een lichtzoet en moutig bier van hoge gisting met tonen van vanille, kruidnagel, toffee, karamel en een droppige achtergrond.

Pairing huisgemaakt  
**GEROOKTE  
EENDENHAM MET  
GETTENKAAS**

Tegenover de zoete, zwaardere smaken van Leffe Bruin mag iets krachtigs staan. Gerookte eend heeft een stevige smaak en leent zich hier dus perfect voor.

Pairing kant-en-klaar  
**HERTENSALAMI  
MET NOOT EN  
HONING**

De zwaardere Leffe Bruin kan stevige smaken ontzettend goed hebben. Hertensalami is intens, maar blaast het bier niet omver. Een krachtige, smaakvolle combinatie!

★★★★★



## Brand Dubbelbock

Door de dubbele rijping is de Brand Dubbelbock rijk en robuust van smaak. Een krachtig, vol en karamelzoet bier. Door de blend van gebrande moutsoorten is dit bier rijk van kleur, namelijk robijnrood.

Pairing huisgemaakt  
**KOKOSKOEKJE  
MET CHOCOLADE-  
MOUSSE**

Ondanks dat je het niet vaak ziet, kun je zeker ook bij bier een zoet hapje serveren. De zoete, donkere smaken van Brand Dubbelbock vind je ook terug in dit zoete gerecht, wat het een gouden combinatie maakt.

Pairing kant-en-klaar  
**REYPENAER EN  
REYENAER  
VSOP**

De robuuste smaken van de Dubbelbock pairen goed met een hapje wat daar tegenop kan boksen, zoals de krachtige, sterke smaak van deze Reypenaer kazen.

★★★★★



## Westmalle Tripel

De elegante Westmalle Tripel is een sterk, blond bier. Het heeft een zachte, romige en fruitige smaak, dat doet denken aan rijpe banaan.

Pairing huisgemaakt  
**EMPANADAS MET  
SPICY PULLED  
CHICKEN**

In de Westmalle Tripel zijn veel fruittinten terug te vinden. Deze zorgen ervoor dat het bier goed overeenkomt met de pittige pulled chicken.

Pairing kant-en-klaar  
**VEGETARISCHE  
BORREL  
MIX**

De fruitige smaak van de Westmalle Tripel is een goede tegenhanger van het rijke dat de gefrituurde vegetarische mix in zich heeft.

★★★★★



## St. Bernardus Abt. 12

De St. Bernardus Abt 12 is een lichtkruidig bier met een evenwichtige balans tussen zoet en bitter en een zoete nasmaak van rozijnen en karamel.

Pairing huisgemaakt  
**VEGAN  
BROWNIE**

De zoete en bittere smaken die je terugvindt in de St. Bernardus Abt 12 maken al meteen duidelijk dat deze perfect passen bij een dessert of een zoet hapje. Zeker als het ook nog is gemaakt met bittere chocolade.

Pairing kant-en-klaar  
**ROCHE  
BARON**

Krachtige, volle kazen, zoals de blauwschimmelkaas Roche Baron, zijn de beste tegenspelers van de net zo krachtige St. Bernardus Abt 12.

★★★★★