



In de loop van de geschiedenis is de abdij Notre Dame de Saint Remy herhaaldelijk verwoest, maar altijd opnieuw heropgebouwd. De stichtingsakte dateert van 1230.

De brouwerij bestond al in de zestiende eeuw, maar werd in 1952 gemoderniseerd.

Trappist Rochefort is een bruin bier dat in drie variaties gebotteld wordt: 6, 8 en 10.

In de fles vindt een tweede gistingsproces plaats.

De Rochefort 10 is een donkerrood, vrijwel ondoorzichtig trappistenbier. Het is eerst ietwat bitter met sterke mokka- en chocoladetoetsen. Laat men het wat langer liggen, wordt het fruitiger van smaak, maar de bittere smaak blijft behouden.

De Rochefort 10 is de zwaarste.



De 6 van Rochefort is de lichtste variant van de drie types die de monniken brouwen.

Toch betreft dit biertje al een percentage van 7,5% alcohol en

is daardoor een niet te onderschatten bier.

In de neus ruikt u wellicht toetsen van koffie en chocolade. En ook bij het proeven gaan vaak de eerste gedach-

ten richting de koffie.

Ook door het ontdekken van de chocoladetonen heeft dit bier een mooie verhouding. De afdrank is ietwat zoetig die ervoor zorgt dat het proeven van dit bier compleet maakt.

De ideale temperatuur om deze te serveren ligt tussen de 12-14 graden Celsius.

Deze variant is te herkennen, uiteraard aan het etiket, maar tevens aan de rode kroonkurk die de fles met zich meedraagt.



De Tripel van Westmalle is een helder, goudgeel trappistenbier dat gedurende drie weken nagist in de fles (9,5 alcohol). Het is een complex bier met een fruitige geur en een mooie, genuanceerde hopneus. Het is zacht en romig in de mond, met een bittere toets gedragen door het fruitaroma. Een uitzonderlijk bier, met veel finesse en elegantie. En met een heerlijk lange afdrank.

De Westmalle Tripel wordt wel eens de "moeder van alle tripels" genoemd. Dit type bier werd in 1934 voor het

eerst in de abdij van Westmalle gebrouwen naar aanleiding van de ingebruikname van de nieuwe brouwzaal. De huidige formule blijft al sinds 1956 - dus meer dan 50 jaar - nagenoeg onveranderd.

Dit bier wordt meestal geschonken uit flesjes van 33 cl, precies de inhoud van het bijbehorende kelkglas. De flesjes worden per stuk, in handige mandjes van zes of in kratten van 24 flesjes te koop aangeboden. En uiteraard schenken ze dit bier ook in de betere horecazaken.

De Tripel kunt u ook krijgen in flessen van 75 cl. Opmerkelijk is dat het bier in deze grotere flessen op een andere manier rijpt. De fruitige geur is wat zachter en rijper, en het bier krijgt een lichte vanilletteoets mee.



Dubbel van Westmalle is een donker, roodbruin trappistenbier met nagisting in de fles. De crèmekleurige schuimkraag geurt naar speciale mout en laat een mooi kantwerk achter in het glas.

De smaak is rijk en complex, kruidig en fruitig, met een frisbittere finale. Het is een evenwichtig kwaliteitsbier met een zacht mondgevoel en een lange, droge afdrank. De Dubbel bevat 7% alcohol.

Al sinds 1856 brouwen de monniken naast hun maaltijdbier een donkere trappist. Vanaf 1926 passen ze het

recept aan en brouwen ze het bier wat zwaarder. Daar ligt de basis voor de huidige Dubbel.

De flesjes van 33 cl worden per stuk, in mandjes van zes of in kratten van vierentwintig verdeeld. Maar Westmalle Dubbel is ook het enige donkere trappistenbier dat in zo'n 300 zorgvuldig geselecteerde horecazaken wordt getapt uit vaten van 30 en 50 liter.

Doordat dit levende bier daarin wat anders evolueert, bekommt het een andere, wat zoetere smaak dan een Dubbel uit een flesje.

De Dubbel kunt u ook degusteren uit flessen van 75 cl, waarin het bier wat anders rijpt dan in een kleinere fles. Vooral de zachtere afdrank valt daarbij op.



Verwarrende naam, want het is eigenlijk een tripel.

Herkomst:

Brouwerij der Sint-Benedictusabdij de Achelse Kluis, Hamont-Achel

Fles: 33cl met kroonkurk.

Alcoholvolume: 8 vol%alc

Uitzicht: goudblond en lichtgesluiderd, mooi wit schuim met grove bellen.

Aroma: zoet-moutig en florale toetsen, van de Saaz-hop.

Smaak en afdronk: wat in de geur aanwezig was, komt terug in de smaak: zoete aanzet die overgaat in een lange, droge afdronk.

De zachte mouttoetsen temperen de bitterheid. Ik noem het een zachte Westmalle.

Pairing: “voor mijn nieuwe boek ‘Bier en Kaas’ zocht kaasmeester Van Tricht naar een passende kaas, hij kwam uit op een Anselin Neufchatel, een Normandische witschimmelkaas die het zout, het karakter en de complexiteit heeft, een roomse tripel waardig!”



Orval is een trappistenbier dat in de abdij Notre-Dame d'Orval in de Belgische provincie Luxemburg wordt gebrouwen. Het bier is een buitenbeentje binnen de familie van de trappistenbieren, en van de Belgische bieren in het algemeen: er is slechts één variant algemeen verkrijgbaar en deze is een relatief licht bier dat herinnert aan een Engelse ale.

Er wordt slechts één variant verkocht, gebotteld in de 33-cl flesjes die nog zijn ontworpen door Henri Vaes, de architect van de abdij. De geëtiketteerde 6,2% alcohol is een gemiddelde: in het verleden werd de sterkte al eens onderschat, terwijl de nagisting op fles soms voor hogere alcoholpercentages zorgt. Het wordt aanbevolen het bier op een temperatuur van om en bij de 15° Celsius te bewaren

én te serveren, wil het bier helder uitgeschonken worden. Indien het bier te koud is, zal het troebel zien.

Jonge Orval, net uit de brouwerij, heeft een hoppig en verfrissend aroma en smaak, naast fruitige toetsen. Op een leeftijd van vier tot vijf maanden krijgt het een enorme schuimkraag. De fruitigheid ruimt plaats voor een zurigheid; bijna alle restsuikers zijn verdwenen.

Vanaf zes maanden krijgt het door het samenspel van de gisten ‘wilde’ (Brettanomyces-) karakteristieken en hints van melkzuur en citroenzeste. Wanneer het bier een jaar oud is, heeft het een droge bitterheid. Het bier kan hierna nog lang gehouden worden, maar zal aan hoppige frisheid verliezen. Het wordt aanbevolen het bezinksel met de gist apart te serveren.

De Dubbel kunt u ook degusteren uit flessen van 75 cl, waarin het bier wat anders rijpt dan in een kleinere fles. Vooral de zachtere afdronk valt daarbij op.

La Trappe Tripel heeft een licht moutige, esterige geur met een mooi decent hoparoma. Dankzij het gebruik van onder meer koriander heeft het bier een fris en kruidig karakter.

La Trappe Tripel werd gelanceerd in 1983. Tripel bier staat bekend om zijn krachtigheid. La Trappe Tripel is met zijn alcoholpercentage van 8% een sterk bier van hoge gisting.



Witte Chimay (Chimay triple of Chimay blanche): een amberkleurig bier met een alcoholgehalte van 8%, verkrijgbaar in flessen van 33 centiliter met witte kroonkurk, en

75 centiliter met kurk en ijzerdraad afgesloten, beide met een beige etiket.

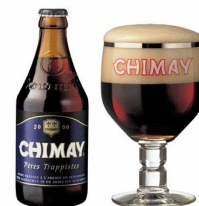
Daarnaast wordt het in geselecteerde

horecazaken van het vat getapt. De 75-centiliter versie werd in 1986 onder de naam *Cinq Cents* geïntroduceerd ter gelegenheid van vijfhonderd jaar prinsdom Chimay.

Het is het jongste van de Chimaybieren.

Het bier dient tevens jong gedronken te worden, en wel bij een temperatuur van zo'n 6 tot 8 graden.

In 1996 werd de *Blanche* omgedoopt tot Chimay triple om verwarring met witbier te vermijden.



Blauwe Chimay (Chimay bleue): een bruin bier met een alcoholgehalte van 9%, verkrijgbaar in flessen van 33 centiliter met blauwe kroonkurk, 75 centiliter, 1,5

liter en 3 liter, met kurk en ijzerdraad afgesloten, met een blauw etiket, of blauw met gouden wapen.

De 75-centiliter versie (*sinds 1982*) wordt *Grande Réserve* genoemd vanwege het grote bewaarpotentieel.

De smaak blijft zich nog een paar jaar na het brouwen ontwikkelen, waardoor het bier het beste enkele jaren bewaard kan worden voor het wordt gedronken.

Het wordt aangeraden om het bij een temperatuur van 10 tot 12 graden te drinken.

Het werd aanvankelijk gelanceerd als een kerstbier, maar na het grote succes werd besloten om het permanent aan te bieden.



La Trappe Dubbel is een Trappistenbier en heeft een aromatisch karamelachtig karakter verder is het bier een tikkeltje zout van smaak en heeft het een frisse afdronk, dit ontstaat mede door het karamelmout,

La Trappe werd geïntroduceerd in 1982 en is sindsdien niet meer weg te denken uit het assortiment van Brouwerij De Koningshoeven.

La Trappe Tripel werd gelanceerd in 1983. Tripel bier staat bekend om zijn krachtigheid. La Trappe Tripel is met zijn alcoholpercentage van 8% een sterk bier van hoge gisting.

