ONZE BIEREN

BIERKASTEEL

VAN HONSEBROUCK

BREWED WITHIN THE KINGDOM OF BELGIUM

KASTEEL

ROUGE

"Een Kasteel 'out of the box'."

Kasteel Rouge is een unieke mélange van Kasteel Donker en zoete kersenlikeur. Dit 'fruitige' bier is een prima cocktail of aperitief op een zonnig terras. Een bier voor de liefhebbers van zoete kersen met een overweldigend aroma. Het fruit overvleugelt de mout in het moederbier Kasteel Donker waaraan evenwel toetsen van chocolade en peper herinneren. Verrassend licht verteerbaar voor een vrij sterk bier.

8% Vol | 6° 33cl - 50cl can - 75cl - 20l

TRIPEL

"Beter dan de 'moeder van alle tripels'."

Deze tripel is een sterk blond bier met duidelijk aanwezige hopbitter en fruitigheid. Het recent gewijzigde recept voorziet meer aromahoppen. Discreet aroma met fruitige toetsen, impressies van mout, kruidnagel en bloemen. In de smaak overheerst de fruitigheid. Een evenwichtig bier, nooit zeer bitter. De alcohol valt op in de afdronk. De Kasteel Tripel is het basisbier voor de op cognacvaten gerijpte, exclusieve Trignac.

11% Vol | 9° 33cl - 75cl - 20l

HOPPY

"Het bewijs dat een gehopt bier ook heel subtiel kan zijn."

De Kasteel Hoppy met een bitterheid van 45 EBU sluit aan bij de nieuwe lichting Belgische blonde bieren waarin de hop de boventoon aangeeft. Door dry hopping werd een sterker hoparoma verkregen. De Kasteel Hoppy is een doordrinkbier dat aarzelt tussen een traditioneel 'spéciale belge' amberbier en een extra gehopte IPA (India Pale Ale). De aroma's van hop en kruiden overheersen. De smaak is zeer zacht, de subtiele bitterheid versterkt in de afdronk. Vrij volmondig, licht zoet, met een zacht moutkarakter. Geen 'hopbom'.

6,5% Vol | 6° 33cl - 75cl - 20l

DONKER

"Eentje om van te genieten en de dag met een goed gevoel mee af te ronden."

Kasteel Donker behoort tot de familie van de Belgische 'quadrupels'. Dit zijn sterke, zoete tot bittere donkerbruine bieren waarin de mout de boventoon aangeeft. Het is een volmondig, moutig bier met toetsen van karamel, koffie en chocolade afkomstig van de gebrande mout. Opvallend is de zoete aanzet. Bij degustatie blijkt dit bier verrassend complex.

11% Vol | 12° 33cl - 75cl - 20l

BLOND

"Eén woord voor deze blonde: verfrissend!"

Kasteel Blond past in de rijke traditie van de Belgische blonde bieren met een overwegend fruitig aroma en een mooie balans in het glas tussen hop en mout. Het bier is zeer doordrinkbaar en tegelijk voldoende complex voor een karaktervol degustatiebier. Kasteel Blond is mooi in evenwicht, met aroma's van mout, aangevuld met fruitige toetsen afkomstig van de gist. De smaak is lichtzoet in de aanzet, aangevuld met fruitigheid en hopbitter. Zacht in de afdronk.

7% Vol | 6° 33cl - 20l

by KASTEEL

- 2012 -

TRIGNAC

KASTEEL TRIPEL AGED IN COGNAC CASKS

TRIGNAC

"Het beste van twee werelden, bier en cognac."

De Trignac is een premium degustatiebier enig in zijn soort. Het is een op gebruikte cognacvaten gerijpte Kasteel Tripel. Het zoete aroma van druiven en de alcohol laten zich niet wegcijferen, naast de lichte wijnimpressies. Ook in de smaak komt dit duidelijk terug, met een neiging naar cognac. De alcohol vult de mondholte volledig en geeft een zalig warm gevoel dat lang blijft nazinderen.

12% Vol | 12° 75cl

Collector's item

LIMITED EDITION

BARISTA

"Dit huwelijk tussen 2 Belgische specialiteiten zorgt voor magie."

Bier en koffie, twee werelden, voortaan verenigd in de Barista. De aroma's en de smaak van karamel, cacao en geroosterde mout sluiten naadloos aan met het 'zwarte goud' en chocolade. Het bier bouwt een bruggetje naar de wereld van de warme drank, met de verwarmende alcohol in de afdronk. Voor genieters.

11% Vol | 12° 33cl - 75cl - 20l

CUVÉE DU CHÂTEAU

"Het subtiele en complexe karakter van een jarenlang gerijpte Kasteel Donker. Voor fijnproevers."

Cuvée du Château evenaart de smaak van een tien jaar gerijpte Kasteel Donker. De smaak van het bier neigt naar porto. Deze 'premier cru classé' werd ontwikkeld op basis van een 'quadrupel'. In dit type sterk, zoet tot bitter donkerbruin bier geeft de mout de boventoon aan. De Cuvée du Château heeft de kenmerken van gemadeiriseerd bier, met eerst toetsen van geroosterde en gekarameliseerde mout, gevolgd door een delicaat hopbitter in de afdronk. Een volwaardig gastronomisch bier.

11% Vol | 12° 33cl - 75cl - 20l

ST LOUIS PREMIUM KRIEK

"Het bewijs dat je ook lambiekbieren en kriek kunt maken in de Leievallei."

St-Louis Premium Kriek is een kriekenbier op basis van lambiek. St-Louis Premium Kriek bevat 25 procent zes maanden lang op gueuze gelagerde Oblacinska krieken en een deel St-Louis Kriek Fond Tradition. Dit bier is een dorstlesser die weinig alcohol bevat met in de neus overweldigend zoete kriekenaroma's. Zeer fruitig met een hint van zurigheid en zachte amandeltoetsen afkomstig uit de kriekenpitten.

3,2% Vol | 5° 25cl - 37,5cl - 20l

ST LOUIS PREMIUM FRAMBOISE

"Een zoet frambozenbier met een zurige ondertoon, typisch voor het moederbier lambiek."

St-Louis Premium Framboise is een frambozenbier op basis van lambiek. St-Louis Premium Framboise bevat 25% sap van Willamette frambozen met pure natuurlijke suikers. St-Louis Premium Framboise is een dorstlesser die weinig alcohol bevat. Een zeer fruitig bier met een mooi evenwicht tussen de zoete smaak van framboos en de lichtzurige smaak van het lambiekbier.

2,8% Vol | 5° 25cl - 37,5cl - 20l

ST LOUIS PREMIUM PECHE

"Een zoet perzikbier met een vleugje zurigheid, typisch voor het moederbier lambiek."

St-Louis Premium Pêche is een perzikbier op basis van lambiek aangevuld met perziksap met natuurlijke suikers. Het is een dorstlesser die weinig alcohol bevat. In dit zeer fruitige bier overheerst de zoete perziksmaak. In de afdronk zindert de lichtzurige toets van het moederbier na.

2,6% Vol | 5° 25cl - 20l

ST LOUIS PREMIUM GUEUZE

"Het bewijs dat je ook in de Leievallei gueuze kunt maken."

St-Louis Premium Gueuze bevat een mix van jonge en oude lambiek. Het is een dorstlesser met een mooie balans tussen zurigheid, typisch voor gueuze, zoet en lichtbitter. Opvallend zijn de toetsen van fruit waaronder citrus.

4,5% Vol | 5° 25cl - 37,5cl - 20l

ST LOUIS KRIEK FOND TRADITION

"Een pure kriek op basis van een traditionele lambiek. Ongezoet en ongefilterd."

St-Louis Kriek Fond Tradition is een puur traditioneel kriekenbiervoor de kenners op basis van jonge en oude lambiek. Opvallend zijn de fruitige aroma's van kriek. De lichtrinse smaak, typisch voor lambiekbieren, is duidelijk aanwezig.

6,5% Vol | 5° 37,5cl

ST LOUIS KRIEK LAMBIC

"Een verleidelijk zoete kriek met een lichtzurige ondertoon."

St-Louis Kriek Lambic is een kriekenbier op basis van lambiek. Dit bier bevat 25 procent sap van zes maanden lang op gueuze gelagerde Oblacinska krieken. St-Louis Kriek Lambic is een frisse dorstlesser. In de neus overheersen de aroma's van krieken. De smaak is overwegend zoet met een vleugje zurigheid van de krieken.

4% Vol | 6° 25cl - 20l

ST LOUIS GUEUZE FOND TRADITION

"Een pure gueuze op basis van een traditionele lambiek. Ongezoet en ongefilterd."

St-Louis Gueuze Fond Tradition is een pure traditionele gueuze voor de kenners. De St-Louis Gueuze Fond Tradition heeft de zuivere smaak van een echte gueuze op basis van jonge en oude lambiek. Opvallend zijn de fruitige aroma's van jonge appel. Bij het proeven zijn de lichtzurige tinten, typisch voor lambiekbieren, opvallend aanwezig. Zeer droge afdronk.

5% Vol | 5° 37,5cl

FILOU
FILOU

FILOU

BELGIAN ALE

FILOU

"Wie is hier de grootste filou?"

Filou is een straffe blonde met karakter, een echte doordrinker. Ondeugend maar zonder kwade bedoelingen. Filou wordt gebrouwen met Belgische en Tsjechische aromahoppen en pilsmout en hergist op fles. Nog eentje..?

8,5% Vol | 8°

33cl - 75cl - 20l

The Great Beer
PASSCHENDAELE
BELGIAN TOP BLOND

PASSCHENDAELE

"Een dorstlesser met diepgang."

De Passchendaele verrast door de rijke smaak die je eerder van een sterker bier zou verwachten. De Passchendaele valt meteen op door de volle, romige smaak, evoluerend naar licht tintelend tegen het gehemelte en eindigend met het mild droogtrekken van de tong. Deze lichte doordrinker opent de weg naar het complexe smakenpalet van een hogegistingsbier.

5,2% Vol | 6°

50cl - 20l

BRIGAND
1798

BRIGAND

"Eentje met karakter."

De rebelse Brigand is een droog bitter, blond bier dat hergist op fles. Vroeger was Brigand amberkleurig, nu helderblond door het gebruik van bleek- en pilsmout en ongemoute tarwe. Brigand is een volmondig bier met lichte moutaroma's. Licht moutig van smaak, kruidig en hoppig. In de afdronk is hopbitter aanwezig.

9% Vol | 8°

33cl - 75cl - 20l

ANNO 2012
SLURFKE

SLURFKE

één nergens beter dan THUIS

"Een bier om je helemaal thuis te voelen. "

Slurfke, een Belgisch artisanaal bier. Een smaakvolle 'dubbel' met een aangename carameltoets en volle schuimkraag. De bierliefhebber appreciëert het aroma van banaan en vanille.

8,5% Vol | 12°

33cl - 75cl

Bacchus

BACCHUS VLAAMS OUD BRUIN

"Ontdek de wereld van de zure bieren met dit traditioneel Vlaams roodbruin bier."

Bacchus Oud Bruin verrast door de fruitige en bloemige aroma's. Dit bier neigt qua smaak naar wijn. De zurigheid, met toetsen van balsamicoazijn, is minder uitgesproken dan bij andere Vlaamse roodbruine bieren. Erg verfrissend, met een aangename afdronk. Naast de zurigheid valt de lichte karameltoets op door het gebruik van gebrande mouten. Bacchus Oud Bruin is het basisbier voor het Bacchus Frambozenbier en het Bacchus Kriekenbier.

4,5% Vol | 5° 37,5cl - 20l

BACCHUS KRIEKENBIER

"Een frisse kriek op basis van een traditioneel, puur West-Vlaams roodbruin bier."

Bacchus Kriekenbier wordt gebrouwen met Bacchus Oud Bruin. Naast de zurigheid valt de lichte karameltoets op door het gebruik van gebrande mouten. Bacchus Kriekenbier verrast door het evenwicht tussen zoet en zuur. In de neus, aroma's van rijpe krieken. Op de achtergrond zindert het delicate zoetzure, licht vineuze karakter van het basisbier door tot in de afdronk. Een pittige verfrisser.

5,8% Vol | 5° 37,5cl - 20l

BACCHUS FRAMBOZENBIER

"Een fris frambozenbier op basis van een puur traditioneel West-Vlaams roodbruin bier".

Dit frambozenbier, gebrouwen met Bacchus Oud Bruin, verschilt van frambozenbieren op basis van lambiek of gueuze. De mooie balans van zuur en zoet kenmerkt dit bier met aroma's van zeer zoete framboos, mout en aardse gist. Bacchus Frambozenbier is zacht, lichtzurig met toetsen van balsamicoazijn, tintelend op de tong en heeft voldoende body. De gebrande mouten zorgen voor een lichte karameltoets. In de afdronk overheersen zoete frambozen en milde zurigheid.

5% Vol | 5° 37,5cl - 20l

BEZOEK ONZE BROUWERIJ, EEN UNIEKE TOTAALBELEVING

Een Belgische familiebrouwerij, gekend van ondermeer Kasteelbier, Brigand, Filou en St. Louis. Letterlijk en figuurlijk proeven van onze speciaalbieren en het brouwersambacht.

BRASSERIE

Proef onze gerechten met bier als smaakmaker in een uniek decor en een adembenemend zicht op de brouwzaal, troonzaal en de foederzaal. Puur genieten van de kasteelsfeer nabij haardvuur of open keuken. 29 tapkranen in onze exclusieve bar!
Ma - vr doorlopend van 12u tot 22u
Keuken open tot 21u

BEZOEKERSCENTRUM

Een geleid en interactief bezoek doorheen de brouwerij ondersteund door een headset in 5 talen en grote schermen. Een totaalbeleving die eindigt met een proeverij. Groepsmaaltijden mogelijk op aanvraag. Boek uw bezoek via onze website. Toegankelijk voor rolstoelgebruikers. Leuke attentie na bezoek: een fles speciaalbier 75 cl.
Ma - vr 10u30 - 14u - 16u30
Za - 10u30 (vanaf 25 pers.)

EVENTLOCATIE

Op zoek naar een niet-alledaagse setting voor uw event, vergadering of congres waar authenticiteit en ultramodern elkaar ontmoeten? Het Bierkasteel is "the-place-to-be" voor zowel particulieren als bedrijven.Wij helpen u graag bij de organisatie op maat in één van onze drie zalen met inhouse catering.

BIERBOETIEK

Uiteraard is er een "Bierboetiek", uniek in zijn soort. Tof aanbod biergadgets, bierpralines, onze bieren in originele geschenkverpakking, textiel en merchandising.
Ma - vr van 10u tot 12u en van 13u30 tot 18u

EXTRA INFO: Busparking en 250 parkeerplaatsen op site Bierkasteel.

BIERKASTEEL
VAN HONSEBROUCK

Bierkasteel Van Honsebrouck | Ingelmunstersestraat 46 - 8870 Emelgem (Izegem)
Tel. +32 (0)51 62 27 30 | info@bierkasteel.be | www.bierkasteel.be

11/16 www.visual.be

VISITOR'S CENTRE

Een interactief bezoek doorheen de brouwerij ondersteund door een headset en grote schermen. Te bezoeken van dinsdag t.e.m. zaterdag om 10u30 - 14u30 - 16u30. Contact: 051 62 27 30.

Visite interactive de la brasserie, avec casque-micro et écrans géants. Visites du mardi au samedi, à 10 h 30, 14 h 30 et 16 h 30. Contact: 051 62 27 30.

An interactive visit to the brewery including a headset and big screens throughout. Open for visits Tuesday through Saturday, at 10:30 a.m.-2:30 p.m.-4:30 p.m. Contact: 051 62 27 30.

BIERKASTEEL
VAN HONSEBROUCK

Een Belgische familiebrouwerij, gekend van ondermeer Kasteelbier, Brigand, Filou en St. Louis. Letterlijk en figuurlijk proeven van onze speciaalbieren en het brouwersambacht.

Une brasserie familiale belge, connue notamment pour la Kasteelbier, la Brigand, la Filou et la St. Louis. Venez déguster nos bières spéciales et artisanales.

A Belgian family brewery, famous for the Kasteelbier, Brigand, Filou, and St. Louis beers, among others. Come literally and figuratively taste our special beers and the brewing craft.

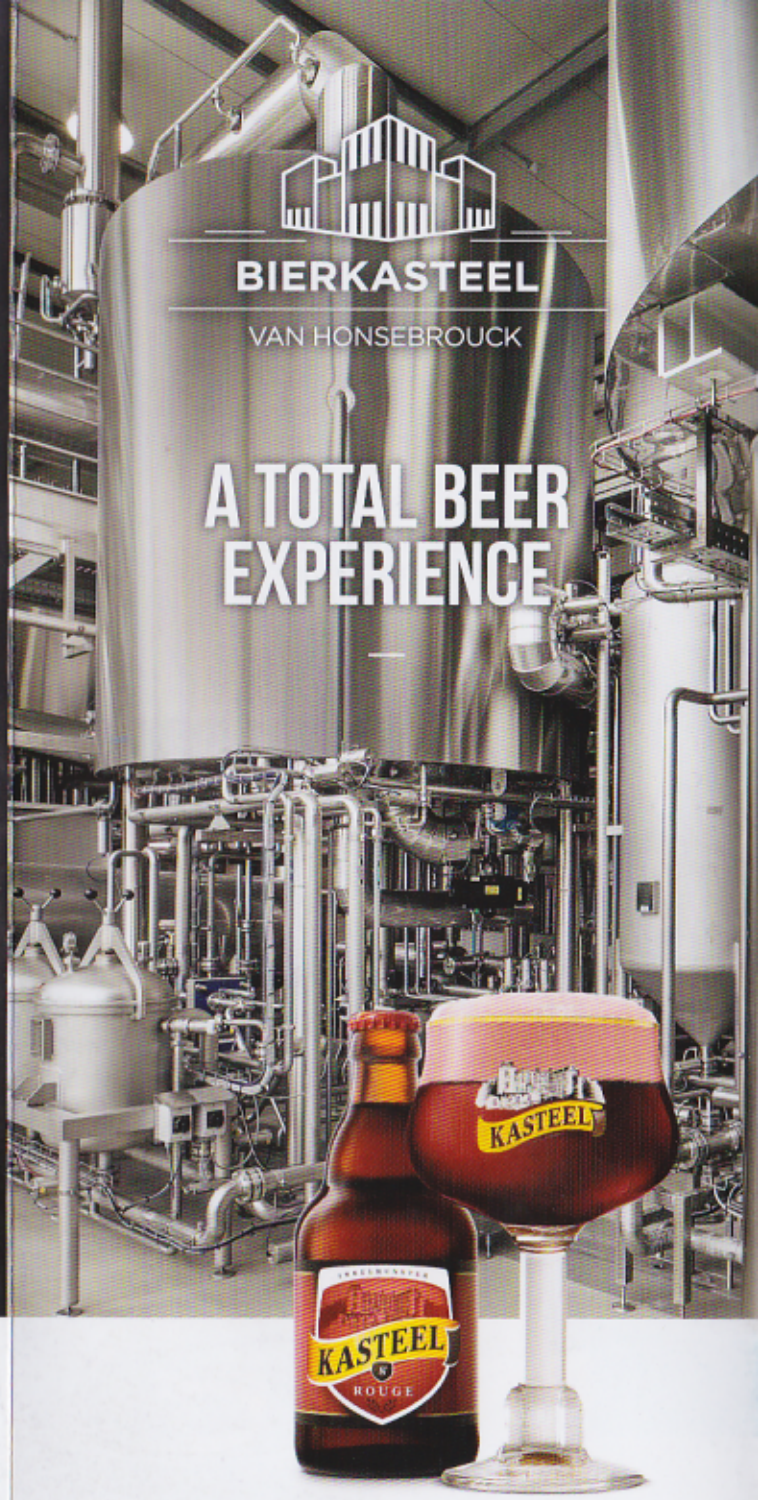
—

Bierkasteel Van Honsebrouck
Ingelmunstersestraat 46 - B 8870 Emelgem (Izegem)
info@bierkasteel.be

Brasserie: 051 62 27 31 - Visits & Events: 051 62 27 30
The "Bierboetiek": 051 62 27 33

www.bierkasteel.be

V.U. BIERKASTEEL BVBA - INGELMUNSTERSESTRAAT 46 - EMELGEM
NIET OP DE OPENBARE WEG GOOIEN
PLUG



THE BRASSERIE

Proef onze gerechten met bier als smaakmaker in een uniek decor. Doorlopend open van dinsdag t.e.m. zaterdag vanaf 12u tot 22u. Contact: 051 62 27 31.

Goûtez nos plats accompagnés de bières, dans un cadre unique. Ouverte sans interruption, du mardi au samedi, de 12 h à 22 h. Contact: 051 62 27 31.

Try our beer-based recipes in a unique setting.
Open Tuesday through Saturday, from noon to 10 p.m.
Contact: 051 62 27 31.

EVENT

Een niet-alledaagse setting voor uw feest, vergadering of congres waar authenticiteit en ultramodern elkaar ontmoeten. Parking voor 230 wagens. Contact: 051 62 27 30.

Pour organiser une fête, une réunion ou un congrès, vous recherchez un cadre exceptionnel qui allie authenticité et modernité ? Parking pour 230 véhicules.
Contact: 051 62 27 30.

A unique setting for your party, meeting, or conference in which authenticity and ultra-modernity meet. 230-vehicle car park. Contact: 051 62 27 30.

THE "BIERBOETIEK"

Een ruim assortiment aan bieren in originele geschenkverpakking, bierpralines, bierglazen, textiel en merchandising. Open van dinsdag t.e.m. zaterdag vanaf 10u tot 12u en van 13u30 tot 18u.
Contact: 051 62 27 33 | bierboetiek@bierkasteel.be

Un large assortiment de bières, pralines à la bière, verres à bière, textiles et articles de merchandising vous sont proposés dans un emballage cadeau original. Ouverte du mardi au samedi, de 10 h à 12 h et de 13 h 30 à 18 h.
Contact: 051 62 27 33 | bierboetiek@bierkasteel.be

A wide selection of beers in original gift packages, beer pralines, beer glasses, linens, and other merchandising. Open Tuesday through Saturday from 10 a.m. to noon and 1:30 p.m. to 6 p.m.
Contact: 051 62 27 33 | bierboetiek@bierkasteel.be