

## Een nieuw Limburgs bierconcept

*De wisseltap is erop gericht dat elke horecaondernemer gedurende het hele jaar een exclusief assortiment krijgt aangeboden van 10 speciaalbieren, beoordeeld op smaak, seizoen en kwaliteit, geselecteerd uit 5 Limburgse microbrouwerijen.*

### Service horeca

- Een nieuwe Limburgse bierbeleving voor uw gasten
- Een wisselend assortiment van lokaal speciaalbier
- Uitgeselecteerd bij 5 lokale microbrouwerijen
- Beoordeeld op smaak, seizoen en kwaliteit
- Via een QR code informeren wij uw gasten
- Gratis promotiemateriaal en glaswerk
- Extra promotie van uw onderneming
- Persoonlijke bemiddeling en advies
- Retourlevering ongebruikte fusten
- Exclusief aanbod voor de horeca


**Wilt u ook deelnemen aan dit nieuwe Limburgse bierconcept en een grote bijdrage leveren aan bekendheid en groei van de Limburgse biercultuur?**

Mail of bel dan naar:

### **De Biermatcher – Biersommelier**

*Dusty Gerits*  
Rozenstraat 42  
6361 HT Beekdaelen  
KVK 8865 1657

Tel. 06 33 69 74 29  
[info@dewisseltap.nl](mailto:info@dewisseltap.nl)

Volg De Wisseltap op 



- Exclusief aanbod voor de horeca
- 5 Limburgse microbrouwerijen
- 10 Lokale speciaalbieren
- Wisseltap assortiment

mei-juni

BROUWERIJ  
DE KLEP, VENLO

Wit Gold Blônd

Fel goudblond bier met een fijne witte schuimkraag en een geur van gemoute graan. Een subtiele balans van bitter en zoet overvleugeld door een vleugje sinaasappel. Geen doorsnee pils, maar ook geen zwaar speciaal bier.

**Foodpairing**  
Aspergesoep – Asperge gerechten.

Alc. 5,8%  
Untappd 3.46  
De Biermatcher 4.00

juni-juli

BROUWERIJ  
FONTEIN, STEIN

Limburgs Blond

Limburgs Blond is een sprankelend, fris, zacht en goed doordrinkbaar blond bier. Gemakkelijk weg te drinken met zijn zoete, fruitige, soepele en subtiele smaak. De lichte mout proef je niet heel sterk terug, maar voert wel de boventoon in de smaak.

**Foodpairing**  
Gebakken vis, varken of kalfsvlees.

Alc. 5,9%  
Untappd 3.33  
De Biermatcher 4.00

juli-augustus

BROUWERIJ  
DE KLEP, VENLO

'Dominicaner' Weizen

Dit weizenbier kan zich meten met de betere weizen bieren uit Beieren. Kleur is donkergeel tot oranje licht troebel met een witte schuimkraag. Smaak van sinaasappel tot banaan, licht weelig met een klein zuurtje van de tarwe. Romig, zacht en fruitig.

**Foodpairing**  
Salade kip of vis, kipschnitzel, Muffin Vanille.

Alc. 5%  
Untappd 3.52  
De Biermatcher 4.25

augustus-september

STADSBROUWERIJ  
MAASTRICHT

De Eigenzinnige Elisabeth

Elisabeth stond in de 17e eeuw klaar om iedereen te helpen. Eigenzinnig en ondernemend, een krachtige vrouw die haar eigen weg volgde. Deze tripel staat daar symbool voor. Dit bier dankt haar unieke smaak aan het gebruik van gerst, tarwe, haver én rogge. Dankzij de hoppen en gekozen gistsoort heeft het een kruidig maar elegant karakter.

**Foodpairing**  
Jonge kaas, stevige vis.

Alc. 9,1%  
Untappd 3.62  
De Biermatcher 4.00

oktober-november

BROUWERIJ  
DE KLEP, VENLO

Sintermerte Herfstbok

Een bier van het type tarwebok met een stevig deel tarwemout. De geroosterde en gekarameliseerde mout in het beslag zorgen voor de typische bokbiersmaak. De hopvariëteiten Tradition en Perle zorgen voor een passende bitterheid.

**Foodpairing**  
Roerbaksteak, notensalade, uiensoep.

Alc. 6,5%  
Untappd 3.54  
De Biermatcher 3.50

november-december

BROUWERIJ VAN HOPPEN,  
MARGRATEN

Van Hoppen Dubbel

Bier van hoge gisting, een echte dubbel. Kleur is kastanjebruin met een oranje gloed en fijn crèmekleurig schuim. Smaak is zacht, zoet en goed doordrinkbaar. Ruik kandij, proef volle karamel met op de achtergrond wat gebrande mouten. Meer heb je niet nodig in de herfst of winter.

**Foodpairing**  
Runderrib, zuurvlees, pannenkoek met spek.

Alc. 6,5%  
Untappd 3.35  
De Biermatcher 3.75

december-januari

BROUWERIJ  
FONTEIN, STEIN

Oh Denneboom

Oh Denneboom is hét kerstbier van de Fontein, naast de volle zachte smaken die de donker moutsoorten met zich meebrengen, is hier ook steranijs en kaneel toegevoegd. Wij proberen zoveel mogelijk ingrediënten lokaal te verkrijgen en zelf te verbouwen, met eigen moestuin en bijenkas.

**Foodpairing**  
Reerug, gorgonzola, chocoladebitter.

Alc. 9%  
Untappd 3.30  
De Biermatcher 3.75

januari-februari

BROUWERIJ  
FONTEIN, STEIN

Winterblond

Kleur is goudblond, helder/tweeschijn met een fijne witte schuimkraag en geur van geel fruit en mout. Zoet en bitter in goede balans. Smaken van mandarijntjes tot sinaasappel, een subtiele kruidige twist met een vleugje steranijs. Écht winterbier!

**Foodpairing**  
Babi pangang, Monchou taartje.

Alc. 7,9%  
Untappd 3.53  
De Biermatcher 4.00

februari-maart

BROUWERIJ  
AMBRASS, SITTARD

Weizenbock

Deze weizenbock heeft een warme amber kleur en is licht troebel. Een heerlijke volle smaak met tonen van rijpe sinaasappels, banaan en karamel. Met zijn 8% is het een volmondig bier waar je prima van kunt genieten.

**Foodpairing**  
Stamppot met rode kool en spekjes, banketstaaf.

Alc. 8%  
Untappd 3.58  
De Biermatcher 3.5

maart-april

STADSBROUWERIJ  
MAASTRICHT

De Dorstige Lambertus

Het gebruik van pils mout geeft dit bier zijn doordrinkbare karakter. Het subtiele gebruik van bitter- en aromahop in combinatie met de gekozen mouten zorgt voor een fris blond bier met een licht kruidige en bittere afdrank.

**Foodpairing**  
Harde en pittige kaas, mosselen en garnalen.

Alc. 5,5%  
Untappd 3.49  
De Biermatcher 3.75