

Het concept van De Wisseltap

De wisseltap is er op gericht dat elke horecaonderneming binnen een bepaalde omtrek, plaatselijk een exclusief assortiment krijgt aangeboden van 10 Limburgse bieren per jaar.

Service horeca

- Ontzorgen van uw wisseltap d.m.v. wisselend assortiment per 5/6 weken.
- Diverse bieren aangepast aan het seizoen, geselecteerd op beoordeling.
- Een wisselend aanbod van lokaal speciaalbier van Limburgse microbrouwerijen.
- Een nieuw bierconcept voor uw gasten.
- Wij informeren uw gasten over de wisseltap via een QR-code.
- Promotie van uw onderneming op onze website www.dewisseltap.nl.
- Een aanspreekpunt voor verschillende brouwerijen.
- Wij zorgen voor de (retour)levering van de bieren en glaswerk.
- Mogelijkheid tot retourneren van overgebleven gesloten fusten.
- Persoonlijke bemiddeling en advies.
- Gratis promotiemateriaal plus glaswerk.
- Bijdrage aan groei en bekendheid van de Limburgse biercultuur.

Dit concept wordt u aangeboden door:

De Biermatcher – De Wisseltap

Dusty Gerits
Rozenstraat 42
6361 HT Beekdaelen
Tel. 06 33 69 74 29
KVK 8865 1657
info@dewisseltap.nl



De wisseltap is erop gericht dat elke horecaonderneming binnen een bepaalde omtrek, plaatselijk een exclusief assortiment krijgt aangeboden van verschillende microbrouwerijen. Deze wisseltap heeft een looptijd van 1 jaar en bestaat uit 10 diverse Limburgse speciaalbieren die vooraf op smaak, seizoen en kwaliteit zijn geselecteerd.

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% vol,
Untappd: 3.46
P.Beoordeling 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
P.Beoordeling: 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% vol,
Untappd: 3.52
P.Beoordeling 4.25

augustus-september

STADSBROUWERIJ
MAASTRICHT



De Eigenzinnige Elisabeth

Een krachtige, verwarmende meergranen tripel. De combinatie van gerst, tarwe, haver en rogge zorgen voor de krachtige smaak. De invloeden van banaan en kruidnagel zorgen voor een smakelijke hoppig bittere afdronk.

Foodpairing

Romige en vette kazen, zeetong.

Alc.: 8,9%,
Untappd: 3.62
P.Beoordeling: 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% vol,
Untappd 3.54
P.Beoordeling 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
P.Beoordeling: 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
P.Beoordeling: 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
P.Beoordeling 4.00

februari-maart

BROUWERIJ
AMBRASS, SITTARD



Weizenbock

De Ambrass Weizenbock is weer volop bij ons verkrijgbaar. 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
P.Beoordeling 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 afdronk.

Foodpairing

Harde en pittige kaas, mosselen en garnalen.

Alc: 5,5% vol,
Untappd: 3.49
P.Beoordeling 3.75