



**EVERY BEER IS A NEW ADVENTURE
AND AN UNFORGETTABLE
EXPERIENCE FOR ANY BEER LOVER**

Welkom bij Biercreatie's Pottelbergh, waar passie voor brouwen samenvloeit met ambachtelijke perfectie. Gevestigd in het hart van Kortrijk, streven we ernaar om unieke brouwsels te creëren die de zintuigen prikkelen en de smaakpapillen verwennen.

We kijken altijd vooruit, naar nieuwe horizonten van smaak en innovatie. Elke slok vertelt het verhaal van vakmanschap en toewijding dat we in elk brouwsel stoppen. Of het nu gaat om een verfrissend blondje, een smaakvolle tripel of een uitdagende experimentele creatie, we streven naar niets minder dan uitmuntendheid.

De bieren van Biercreatie's Pottelbergh zijn allemaal artisanale Belgische bieren gebrouwen met hernieuwbare energie. Ze bevatten noch kleurpigmenten, noch schuimverbetersaars of kunstmatige smaakmakers. Ze zijn uitsluitend gebrouwen volgens het traditioneel brouwproces, en met natuurlijke grondstoffen.

Deze artisanale bieren zijn hoppig en vol van smaak, maar zijn alsook zacht in de mond. Ze hebben een uitstekende zoet-bitter balans, een aangename geur en een mooie schuimkraag. Al onze bieren worden enkel artisanaal gefilterd, en zijn van hoge gisting met hergisting op de fles.

Daarom staan we stuk voor stuk garant voor unieke, eigen recepten met een vleugje Kortrijk. De bieren van Biercreatie's Pottelbergh worden in nauw overleg met en bij Brouwerij De Meester in Lendeledede gebrouwen.



Standaard gamma



Infused gamma



Fris & Fruitig

Biercreatie's Pottelbergh staat bekend om zijn unieke en verrassende bieren, gebrouwen met passie en vakmanschap. Met zorgvuldig geselecteerde ingrediënten en een streven naar perfectie, weet Biercreatie's Pottelbergh telkens weer te verrassen met nieuwe smaakcombinaties en bierstijlen die de zintuigen prikkelen.

De bieren van Biercreatie's Pottelbergh zijn natuurlijke bieren met een subtiele bitterheid, een verfijnd aroma en een uitgesproken hop-karakter. De hergisting op fles en een lange rijping, garandeert een pure stijl, delicate pareling en een aangename alcoholzoete smaak.

Deze bieren zijn allemaal stuk voor stuk toegankelijke bieren. Ze zijn hemels zacht van smaak, licht aromatisch en verfrissend fruitig door het gebruik van de meest verfijnde hopsoorten.

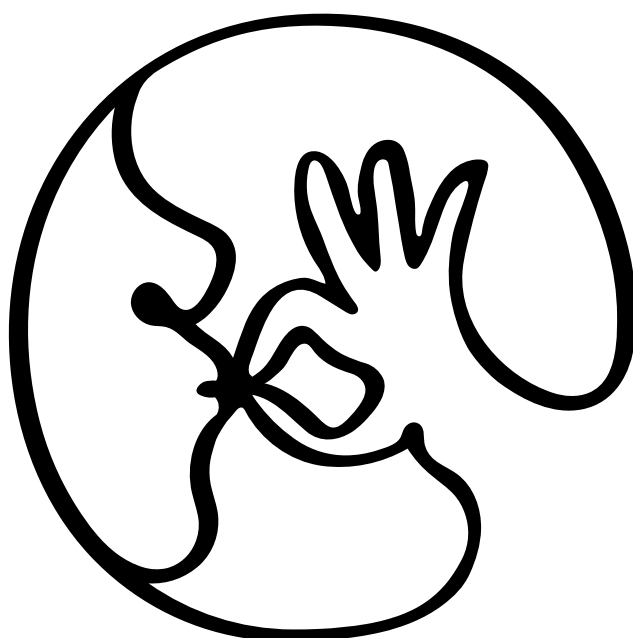
Of je nu een doorgewinterde bierkenner bent die op zoek is naar complexiteit en diepgang, of een nieuwsgierige nieuwkomer die de wereld van ambachtelijk bier wil verkennen, bij Biercreatie's Pottelbergh vind je altijd iets dat je verwachtingen overstijgt en je smaakpapillen doet juichen. Het is een reis door smaak, traditie en passie die je niet snel zult vergeten.

De bieren van Biercreatie's Pottelbergh kunnen ook dienen als degustatiebier bij uitstek: het geeft een unieke smaak aan eenvoudige gerechten en vergezelt uw maaltijd perfect.

Biercreatie's Pottelbergh onderscheidt zich door hun ambachtelijke aanpak en de unieke samenstellingen van hun bieren. Ze combineren traditionele brouwtechnieken met innovatieve recepten, waarbij ze vaak gebruikmaken van lokale ingrediënten.

Dit zorgt voor unieke smaakprofielen die je niet snel ergens anders vindt. Hun focus ligt op kwaliteit en authenticiteit, met aandacht voor detail in elke stap van het brouwproces. Deze combinatie van vakmanschap en creativiteit maakt hun bieren bijzonder en geliefd bij bierliefhebbers.

Ontdek in deze brochure onze verschillende gamma's en bieren.





- Licht fruitig, welgehopt, en met een zoet-bittere nasmaak
- Smaakprofiel: moutzoet, fruitige citrus, kruidige toetsen (koriander, sinaaszoet), zachte bitterheid
- Hoge gisting & nagisting op fles voor extra diepgang en fijne pareling
- Goud tot bronskleurig bier met een mooie, romige schuimkraag
- Fles 33 cl, rechtstaand bewaren, schenken bij 6°C
- Alcoholpercentage 8.5%
- EBC 13 - EBU 38

Tripel Pottelbergh is een ambachtelijk gebrouwen tripel die de rijke Belgische biercultuur eert. Met zijn volle body, goudblonde kleur en verfijnde smaak biedt dit bier een unieke ervaring voor elke bierliefhebber. Gebrouwen met passie en vakmanschap, combineert Tripel Pottelbergh traditionele brouwmethoden met een eigentijdse toets, wat resulteert in een karaktervol bier dat zowel toegankelijk als complex is.

Perfekte balans tussen kracht en finesse.

Met een alcoholpercentage van ongeveer 8,5% heeft Tripel Pottelbergh een stevige body, maar blijft het verrassend doordrinkbaar. Het lichte bruisende karakter en de romige schuimkraag maken elke slok een genot. Dit bier is niet alleen een ideale keuze voor wie van klassieke Belgische tripels houdt, maar ook voor diegenen die graag nieuwe smaken ontdekken binnen de rijke wereld van speciaalbieren.

Smaakprofiel: een harmonie van ingrediënten.

Tripel Pottelbergh kenmerkt zich door zijn evenwichtige en gelaagde smaak. De eerste slok onthult een lichte zoetheid van mout en honing, gevolgd door fruitige tonen die doen denken aan rijpe citrus en sinaasappel. De subtiele kruidige toets, afkomstig zorgvuldig geselecteerde gist, een vleugje koriander en sinaaszoet, voegt extra diepgang toe en maakt de smaak mooi in balans. De afdronk is zacht bitter en licht droog, met een verfrissend mondgevoel dat uitnodigt tot de volgende slok.

Hoge gisting en nagisting op de fles.

Als bier van hoge gisting met nagisting op de fles ontwikkelt Tripel Pottelbergh zich verder na het bottelen, wat bijdraagt aan zijn karaktervolle en complexe smaakprofiel. Dit natuurlijke hergistingsproces zorgt voor een subtiel sprankelende pareling en een rijke schuimkraag. Het resultaat is een perfect uitgebalanceerd bier dat zowel verfijnd als verfrissend is – een ideale dorstlessen met diepgang.

Heerlijk te combineren met culinaire gerechten.

Tripel Pottelbergh is niet alleen een genot om puur te drinken, maar leent zich ook uitstekend voor foodpairing. Dankzij zijn volle smaak, kruidige toetsen en lichte bitterheid past het perfect bij:

- ✓ Gerijpte kazen zoals abdijskaas of oude Gouda
- ✓ Gevogeltegerechten, zoals kip met romige saus
- ✓ Gekruide visgerechten en zeevruchten
- ✓ Stoofpotjes en rijke, hartige gerechten



- Licht fruitig, welgehoopt, en met een zoet-bittere nasmaak
- Smaakprofiel: moutig, fruitige citrus, kruidige toetsen (koriander, sinaaszoet), zachte bitterheid
- Hoge gisting & nagisting op fles voor extra diepgang en verfrissende pareling
- Bronskleurig bier met een volle, romige schuimkraag
- Fles 33 cl, rechtstaand bewaren, schenken bij 6°C
- Alcoholpercentage 10.2%
- EBC 32 - EBU 56

Tripel Pottelbergh Cuvée is een ambachtelijk gebrouwen tripel die de rijke Belgische biercultuur eert. Met zijn volle body, goudblonde kleur en verfijnde smaak biedt dit bier een unieke ervaring voor elke bierliefhebber. Gebrouwen met passie en vakmanschap, combineert Tripel Pottelbergh Cuvée traditionele brouwmethoden met een eigentijdse toets, wat resulteert in een karaktervol bier dat zowel toegankelijk als complex is. Tripel Pottelbergh Cuvée is hetzelfde als de originele Tripel Pottelbergh, maar met een sterkere en rijkere smaak, en een hoger alcoholpercentage.

Perfekte balans tussen kracht en finesse.

Met een alcoholpercentage van 10,2% heeft Tripel Pottelbergh Cuvée een stevige body, maar blijft het verrassend doordrinkbaar. Het lichte bruisende karakter en de romige schuimkraag maken elke slok een genot. Dit bier is de ideale keuze voor zowel liefhebbers van klassieke Belgische tripels als voor degenen die graag nieuwe smaken ontdekken binnen de rijke wereld van speciaalbieren.

Smaakprofiel: een harmonie van ingrediënten.

In dit sterk, zoet tot bitter amberkleurig bier geeft de mout de boventoon aan. Bij het degusteren wordt eerst een zachte, niet al te bittere fruitsmaak waargenomen, die overgaat in een lichte afdrank van citrus en sinaas. Het parelen maakt dit bier extra verfrissend.

Hoge gisting en nagisting op de fles.

Als bier van hoge gisting met nagisting op de fles, ontwikkelt Tripel Pottelbergh Cuvée zich verder na het bottelen, wat bijdraagt aan zijn karaktervolle en complexe smaakprofiel. Dit natuurlijke hergistingsproces zorgt voor een subtiel sprankelende pareling en een rijke schuimkraag. Het resultaat is een perfect uitgebalanceerd bier dat zowel verfijnd als verfrissend is – een ideale dorstlesser met diepgang.

Heerlijk te combineren met culinaire gerechten.

Tripel Pottelbergh Cuvée is niet alleen een genot om puur te drinken, maar leent zich ook uitstekend voor foodpairing. Dankzij zijn volle smaak, kruidige toetsen en lichte bitterheid past het perfect bij:

- ✓ Gerijpte kazen zoals abdijskaas of oude Gouda
- ✓ Gevogeltegerechten, zoals kip met romige saus
- ✓ Gekruide visgerechten en zeevruchten
- ✓ Stoofpotjes en rijke, hartige gerechten

Tripel Pottelbergh Cuvée is een volwaardig gastronomisch Belgisch bier, ideaal voor wie op zoek is naar een bier met diepgang en complexiteit.



- Rijk van smaak met complexe aroma's en met een fris zoet-bittere afdronk
- Smaakprofiel: moutzoet, geroosterde karamel, fruitige vijgen, kruidige toetsen van kaneel en marsepein
- Hoge gisting & nagisting op fles voor extra diepgang en fijne pareling
- (Zeer) donker bier met een cremekleurige schuimkraag
- Fles 33 cl, rechtstaand bewaren, schenken bij 6°C
- Alcoholpercentage 8.5%
- EBC 100 - EBU 40

Pottelbergh Rustiek Bruin is een intens donker, artisanaal Belgisch bier met krachtige aroma's en een complexe smaak die met de jaren nog beter wordt. Dit rijke bier combineert een pittige bite met smeuge mokka- en marsepeintoetsen, verrijkt door het gebruik van biologische vloeibare bruine suikers en fijne kruiden.

Perfekte balans tussen kracht en finesse.

Pottelbergh Rustiek Bruin bereikt een perfecte balans tussen kracht en finesse. Het bier heeft een volmondige, robuuste smaak die krachtig aanwezig is, maar blijft tegelijkertijd verfijnd en toegankelijk. De rijke geroosterde en karamelachtige tonen worden mooi in evenwicht gehouden door de subtiele hopbitterheid en de zachte kruiden, waardoor het bier zowel intens als elegant is. Deze harmonieuze combinatie maakt het een uitzonderlijke bierervaring, waarin zowel de kracht als de finesse optimaal tot hun recht komen.

Smaakprofiel: een harmonie van geroosterde tonen en zachte bitterheid.

Pottelbergh Rustiek Bruin biedt een harmonie van geroosterde tonen en een zachte bitterheid die het bier zijn karakter geven. Bij de eerste slok komen geroosterde en gekarameliseerde mouttonen naar voren, die zich aanvullen met zachte accenten van mokka, marsepein en karamel. Subtiele kruiden voegen extra complexiteit toe, waardoor het bier een rijke diepte krijgt. De afdronk is fris zoet-bitter, met een hopbittere nasmaak die het bier mooi afsluit. Door zijn gemadeiriseerde karakter verfijnt het bier zich met de tijd, wat zorgt voor een steeds complexer en rijker smaakprofiel.

Hoge gisting en nagisting op de fles.

Pottelbergh Rustiek Bruin ontwikkelt zich verder na het bottelen, waardoor het een diep en complex smaakprofiel krijgt. De natuurlijke hergisting zorgt voor een subtiel sprankelende pareling en een romige, crème-kleurige schuimkraag.

Heerlijk te combineren met culinaire gerechten.

Dankzij zijn volle en gelaagde smaak past Pottelbergh Rustiek Bruin perfect bij:

- ✓ Gerijpte en blauwschimmelkazen zoals Roquefort
- ✓ Wildgerechten, zoals hert of eend
- ✓ Gekruide vleesgerechten en BBQ
- ✓ Stoofpotjes en rijke, hartige gerechten
- ✓ Chocoladedesserts en rijke nagerechten



- Infused bier met Franse Cognac
- Basis bier: Pottelbergh Rustiek Bruin
- Rijk van smaak met complexe aroma's en met een fris zoet-bittere afdrank
- Smaakprofiel: nootachtig, karamel, chocolade, warm, volmondig, complex, kruidig, zacht, rond, rijk
- Hoge gisting & nagisting op fles voor extra diepgang en fijne pareling
- (Zeer) donker bier met een cremekleurige schuimkraag
- Fles 33 cl, rechtstaand bewaren, schenken bij 6°C
- Alcoholpercentage 9%
- EBC 100 - EBU 40

Vol karakter. Rijk. Ambachtelijk.

Monsieur Rustignac is een krachtig en ambachtelijk bier, geïnfuseerd met Franse cognac. Dit bijzondere brouwsel combineert de rijke tradities van Belgisch bier met de verfijnde, warme aroma's van cognac, wat zorgt voor een diepe complexiteit en een luxueuze smaakbeleving.

Diep en complex bouquet.

Monsieur Rustignac opent met een intens aroma waarin de geroosterde mouttonen harmonieus samengaan met subtiele hints van karamel, gedroogd fruit en de warme, fruitige tonen van Franse cognac. Een lichte kruidigheid en zachte toetsen van donkere chocolade maken het bouquet nog rijker en verleidelijker.

Smaakprofiel: krachtig, vol en verfijnd.

In de smaak proef je een mooie balans tussen volle moutigheid, lichte zoetheid en een aangename bitterheid, verrijkt met de warme, zachte toetsen van cognac. Tonen van geroosterde noten, karamel, donkere chocolade en gedroogd fruit worden subtiel ondersteund door de complexiteit van de cognac-infusie. Het bier heeft een volle body en een lange, warme afdrank die uitnodigt tot rustig genieten.

Traditionele brouwkunst en exclusieve infusie.

Monsieur Rustignac wordt gebrouwen met zorgvuldige selectie van ingrediënten en hoge gisting, gevolgd door hergisting op fles. De toevoeging van Franse cognac zorgt voor een unieke verfijning en complexiteit, met een zachte mousse en een mooie helderheid.

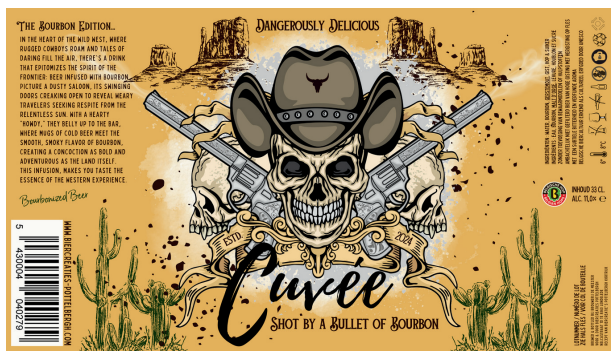
Perfect bij robuuste gerechten.

Dit bier is de ideale begeleider van stevige, smaakvolle gerechten. De rijke aroma's en de verfijnde cognac-tonen maken het perfect bij wild, stoofvlees en gerijpte kazen.

- ✓ Wildgerechten zoals hert en wildzwijn
- ✓ Stoofpotjes en gebraden vlees
- ✓ Gerijpte kazen zoals oude Gouda en blauwschimmel
- ✓ Donkere chocolade en rijke desserts

Een luxueuze en robuuste smaakbeleving.

Monsieur Rustignac van Biercreaties Pottelbergh is een exclusief bier voor liefhebbers van intense, gelaagde smaken met een bijzondere twist. De combinatie van ambachtelijk bier en Franse cognac zorgt voor een onvergetelijke ervaring vol karakter en finesse.



- Infused bier met Amerikaanse Bourbon
- Basis bier: Tripel Pottelbergh Cuvée
- Licht fruitig, welgehoopt, en met een zoet-bittere nasmaak
- Smaakprofiel: vanille, eikenhout, kruidig, zoet, moutig, warm, rokerig, houtachtig, complex, rijk, zacht bitter
- Hoge gisting & nagisting op fles voor extra diepgang en fijne pareling
- Bronskleurig bier met een volle, romige schuimkraag
- Fles 33 cl, rechtstaand bewaren, schenken bij 6°C
- Alcoholpercentage 11%
- EBC 32 - EBU 56

Geraffineerd. Rauw. Onmiskenbaar krachtig.

Cuvée Shot by a Bullet of Bourbon is een artisanaal Belgisch bier dat zijn naam meer dan waarmaakt. Deze bijzondere creatie van Biercreatie's Pottelbergh is een krachtig, volmondig bier dat doordrenkt is met de rijke, rokerige warmte van echte Amerikaanse Bourbon. Het is een bier dat het midden houdt tussen klassieke verfijning en ongetemde intensiteit – een ware smaakbom met een bourbonhart. De naam roept beelden op van stoffige saloons, houten vaten en een vuurgevecht bij zonsondergang. Elk glas is als een verhaal in vloeibare vorm – een schot recht door het smaakpalet, met een rokerige afdronk die nog lang nazindert.

Waar bier en Bourbon elkaar kruisen.

Deze cuvée verenigt de diepgang van een stevig, moutig bier met het uitgesproken karakter van Bourbon-whiskey, rijpend op eikenhouten vaten. De infusie zorgt voor een perfect samenspel van zoete karamel, vanille, toast en een tikkeltje rokerigheid, terwijl de basis van het bier krachtig overeind blijft. Een uitgesproken bier met een rond mondgevoel, warme alcoholtoets en fluwelen bitterheid. Het is een cuvée voor wie houdt van contrast én harmonie – een bier dat je niet drinkt, maar beleeft.

Smaakprofiel: krachtig, warm en vol karakter

De smaak opent met rijke mouttoetsen van karamel, geroosterd brood en toffee, gevolgd door zachte bourbonaroma's van vanille, eik en gedroogd fruit. De infusie geeft het bier een verwarmende gloed, waarin whiskeytonen en een subtiele kruidigheid samenkomen met een lichte rokerige onderstroom. De afdronk is lang, warm en complex, met een zachte bitterheid die het geheel in balans houdt.

Hoge gisting – kracht door rust.

Cuvée Shot by a Bullet of Bourbon is een bier van hoge gisting dat met zorg is gerijpt om zijn complexe smaakprofiel volledig te laten openbloeien. Door hergisting op fles ontwikkelt zich een zachte pareling en een stevige schuimkraag die de krachtige smaken lucht en finesse geven.

Perfect voor langzame avonden en diepe gesprekken.

Dit bier nodigt uit tot genieten – traag, bedachtzaam, met aandacht. Perfect te combineren met:

- ✓ Gerijpte kazen met een uitgesproken smaak (Cheddar, Oud Brugge)
- ✓ Gerookt of gekruid vlees (spareribs, brisket, eend)
- ✓ Geroosterde of gebakken kastanjes en noten
- ✓ Donkere chocoladedesserts, brownies of karameltaart
- ✓ Een goede sigaar en stilte



- Infused bier met Caraïbische Rhum
- Basis bier: Tripel Pottelbergh
- Licht fruitig, welgehoopt, en met een zoet-bittere nasmaak
- Smaakprofiel: kruidig, fruitig, warm, volmondig, moutig, complex, licht pittig, diep, afgerond
- Hoge gisting & nagisting op fles voor extra diepgang en fijne pareling
- Blond tot goudkleurig bier met een mooie, romige schuimkraag
- Fles 33 cl, rechtstaand bewaren, schenken bij 6°C
- Alcoholpercentage 9%
- EBC 13 - EBU 38

Avontuurlijk. Aards. Onvergetelijk.

Deadman's Tripel is een krachtig, artisanaal Belgisch bier dat de klassieke tripelstijl een intrigerende wending geeft dankzij een gedurfde infusie met Caraïbische Rhum. Deze unieke combinatie van Belgische brouwtraditie en exotische rumcultuur resulteert in een rijk, kruidig en avontuurlijk bier dat je zintuigen meeneemt op een reis over verre zeeën.

Een gedurfde fusie van traditie en avontuur.

Deadman's Tripel combineert de stevige moutbasis en fruitige esters van een klassieke tripel met de warme, zoete en kruidige toetsen van Caraïbische Rhum. De infusie zorgt voor een verrassende diepte in smaak, waarbij tonen van vanille, gekonfijte vruchten en een zachte houttoets zich vermengen met de aardse ondertonen van de rum. Het resultaat is een volmondig, complex bier met een stevige body, een verfijnde pareling en een romige schuimkraag. Krachtig maar elegant, avontuurlijk maar perfect in balans.

Smaakprofiel: moutig, kruidig en doordrenkt met rum.

Bij de eerste slok proef je de rijpe fruitigheid van banaan, abrikoos en citrus, gevolgd door warme specerijen zoals kruidnagel, koriander en een vleugje kaneel. De Caraïbische Rhum voegt rijke aroma's van vanille, rozijnen en eikenhout toe, wat zorgt voor een zachte zoetheid en een lange, verwarmende afdrank met een tikje pit. Elke slok voelt als een reis – intens en onverwacht.

Hoge gisting en nagisting op de fles.

Zoals het een klassieke tripel betaamt, ondergaat Deadman's Tripel een hergisting op fles. Hierdoor krijgt het bier zijn karakteristieke sprankeling, en ontwikkelt het smaakprofiel zich verder naarmate het rijpt. De rumtonen smelten na verloop van tijd nog meer met de moutige basis, wat zorgt voor een steeds rijkere beleving.

Voor wie het avontuur in het glas zoekt.

Deadman's Tripel is het perfecte bier voor wie op zoek is naar iets bijzonders. Het spreekt zowel de speciaalbier-liefhebber als de rumliefhebber aan, en past uitstekend bij:

- ✓ Pittige kazen zoals oude Goudse of blauwschimmel
- ✓ Gegrild vlees, BBQ of pulled pork
- ✓ Gestoofde gerechten met kruidige saus
- ✓ Geroosterde groenten of gerechten met karamelisatie
- ✓ Donkere desserts met chocolade, karamel of specerijen



- Infused beer with Mexican Mezcal
- Basis beer: Tripel Pottelbergh
- Light fruity, well-hopped, and with a sweet-bitter nasmaak
- Smaakprofiel: rokerig, kruidig, zoet, moutig, fruitig, warm, complex, licht bitter, aardse tonen, geroosterd
- Hoge gisting & nagisting op fles voor extra diepgang en fijne pareling
- Blond tot goudkleurig beer met een mooie, romige schuimkraag
- Fles 33 cl, rechtstaand bewaren, schenken bij 6°C
- Alcoholpercentage 9%
- EBC 13 - EBU 38

Herboren. Herdoopt. Verfijnd.

Maak kennis met **Tripel Mezcalita Señorita**, de vernieuwde versie van onze iconische **Tripel Mayahuel** met Mezcal-infusie. Met een nieuw etiket, een nieuwe naam en een verbeterde receptuur brengt Biercreatie's Pottelbergh een frisse interpretatie van een gewaagd bier. Het resultaat? Een nog betere balans tussen Belgische traditie en Mexicaanse flair – krachtig, kruidig en onweerstaanbaar rokerig.

Belgische tripel met Mexicaanse ziel.

Tripel Mezcalita Señorita is een artisaan gebrouwen, helderblond bier van hoge gisting, subtiel geïnfuseerd met authentieke Mexicaanse Mezcal. Deze traditionele drank op basis van de agaveplant voegt een aardse, rokerige gelaagdheid toe aan het bier, die perfect samengaat met de fruitige, kruidige en licht zoete kenmerken van een klassieke Belgische tripel.

Vernieuwd recept, verrijkte smaak.

Dankzij de verfijnde receptuur heeft deze tripel een nog betere smaakbalans. De fruitige esters worden ondersteund door een honingachtige zoetheid, zachte kruiden zoals koriander en een aangename alcoholwarmte. De Mezcal-infusie brengt daar rokerige toetsen en een vleugje agavebitterheid bij – voor een complex, gelaagd en verrassend harmonieus smaakprofiel. De hergisting op fles zorgt voor een fijne pareling en een rijke, romige schuimkraag. Een bier dat zich met de tijd blijft ontwikkelen en verdiepen.

Smaakprofiel: een zinderend samenspel van zoet, kruidig en rokerig.

Tripel Mezcalita Señorita verrast met een evenwichtig smaakprofiel waarin rijpe fruittonen van banaan, perzik en citrus samenkomen met warme kruiden als witte peper, koriander en steranijs. Een zachte honingzoetheid en een vleugje mout zorgen voor rondeur, terwijl de rokerige, aardse Mezcal-toetsen en subtiele agavebitterheid in de afdrank voor een intrigerende twist zorgen.

Foodpairing: wereldse combinaties.

De complexiteit van Tripel Mezcalita Señorita maakt haar de ideale begeleider van karaktervolle gerechten:

- ✓ Gekruide Mexicaanse gerechten
- ✓ Gegrilde kip of varkensvlees met rokerige marinades
- ✓ Halfharde kazen zoals Manchego, Comté of Morbier
- ✓ Geroosterde groenten en hartige maïsgerechten
- ✓ Desserts met citrus, honing, chili of donkere chocolade



- Infused beer with Mexican Mezcal
- Basis beer: Pottelbergh Rustiek Bruin
- Rijk van smaak met complexe aroma's en met een fris zoet-bittere afdrank
- Smaakprofiel: rokerig, kruidig, moutig, karamelachtig, roostertonen, licht zoet, warm, complex, zacht bitter, volmondig
- Hoge gisting & nagisting op fles voor extra diepgang en fijne pareling
- (Zeer) donker bier met een cremekleurige schuimkraag
- Fles 33 cl, rechtstaand bewaren, schenken bij 6°C
- Alcoholpercentage 9%
- EBC 100 - EBU 38

Robuust. Complex. Mexicaans geïnspireerd.

Señor Mezcalito is een robuust en volmondig bruin bier, verrijkt met een unieke infusie van authentieke Mexicaanse Mezcal. Dit bijzondere bier brengt een bijzondere fusie tot stand tussen de rijke Belgische brouwtradities en de vurige, rokerige essentie van Mezcal, het traditionele gedistilleerde drankje van de agaveplant.

Diep en uitnodigend bouquet.

Bij het openen van de fles ontvouwt Señor Mezcalito een intens aroma waarin warme geroosterde mouttonen en karamel mooi samenvloeien met een subtiele kruidigheid. Daarbovenuit rijzen de rokerige en licht kruidige accenten van de Mezcal, die een mysterieuze en prikkelende diepte aan het bouquet geven.

Smaakprofiel: rijk, rokerig en subtiel kruidig.

Op het palet ontvouwt zich een complexe smaak-ervaring. De volle, zoete moutbasis van dit bruin bier wordt verrijkt met tonen van mokka, marsepein en een lichte karamelzoetheid. De rokerige, aardse nuances van de Mezcal geven het bier een extra dimensie, samen met een subtiele kruidigheid die het geheel in balans brengt. De zachte hopbitterheid zorgt voor frisheid en finesse, terwijl de afdrank lang, verwarmend en licht rokerig is – een perfecte afsluiter die de karaktervolle Mezcal-infusie nog eens benadrukt.

Ambachtelijke traditie en gedurfde innovatie.

Señor Mezcalito wordt met de grootste zorg gebrouwen volgens traditionele hoge gisting, gevolgd door een hergisting op fles die zorgt voor een fijne mousse en heldere uitstraling. De toevoeging van authentieke Mexicaanse Mezcal tijdens het brouwproces maakt dit bier tot een unieke combinatie van Belgische vakmanschap en Mexicaanse passie.

Perfekte combinatie met rijk gevulde gerechten.

De volle body en complexe smaak van Señor Mezcalito maken het uitermate geschikt als begeleider van:

- ✓ Hartige wildgerechten en stevige stoofpotten
- ✓ Gekruide vleesgerechten en gegrilde BBQ-specialiteiten
- ✓ Gerijpte kazen zoals oude Gouda of blauwschimmel
- ✓ Donkere chocolade en rijke desserts

Een unieke beleving voor de avontuurlijke liefhebber.

Señor Mezcalito is niet zomaar een bier; het is een avontuurlijke reis voor de zintuigen en een feest van traditie en innovatie. Voor wie houdt van robuuste, karaktervolle bieren met een verrassende twist.



- Infused beer met Mexicaanse Tequila
- Basis bier: Lana Sophisticated Blond
- Fris fruitig, welgehoopt, en met een licht bittere nasmaak
- Smaakprofiel: fris, kruidig, licht zoet, citrusachtig, moutig, zacht bitter, verfrissend, complex, fruitig, karaktervol, subtiel rokerig
- Blond bier met een mooie, romige schuimkraag
- Fles 33 cl, rechtstaand bewaren, schenken bij 6°C
- Alcoholpercentage 6%
- EBC 9 - EBU 30

Exotisch. Elegant. Onvergetelijk.

El Tequilaña is een artisaanaal Belgisch bier dat op een unieke manier de zinderende ziel van Mexico samenbrengt met de verfijnde traditie van Belgische brouwkunst. Dit bijzondere brouwsel van Biercreatie's Pottelbergh wordt zorgvuldig geïnfuseerd met echte Mexicaanse Tequila, wat resulteert in een uitgesproken en tegelijk subtiel bier – één dat je nieuwsgierigheid prikkelt en je smaakpapillen verrast. Met een ambachtelijke infusietechniek waarbij de Tequila op een gecontroleerd moment aan het brouwproces wordt toegevoegd, ontstaat een harmonieus samenspel van moutige zoetheid, kruidige diepte en een vleugje exotische spanning.

Ambacht en agave – een gedurfde creatie.

In El Tequilaña wordt niets aan het toeval overgelaten. Elk ingrediënt wordt met zorg gekozen, elke stap met precisie uitgevoerd. De infusie met Tequila – gewonnen uit de blauwe agaveplant – brengt een intrigerende gelaagdheid aan het bier: florale frisheid, een kruidige warmte en een zachte rokerigheid die de klassieke moutbasis verrijken met Zuid-Amerikaanse flair. Het resultaat is een uitgebalanceerd bier met karakter: vlot drinkbaar maar complex, warm en zonnig, met een unieke twist.

Smaakprofiel: een dans tussen mout en agave.

El Tequilaña opent met rijpe fruittoetsen van citrus, perzik en ananas, gevolgd door een verfijnde kruidigheid van koriander, witte peper en steranijs. In het hart proef je een zachte honingzoetheid gedragen door mout, waarna de tequilainfusie naar voren treedt met aardse agavenoten en een droge, warm-kruidige afdronk.

Hoge gisting – met zorg ontwikkeld.

El Tequilaña is een bier van hoge gisting met hergisting op fles, wat zorgt voor een levendige pareling, een romige schuimkraag en een natuurlijk rijpingsproces. De Tequila komt met de tijd nog dieper tot zijn recht, waardoor het bier zich blijft ontwikkelen – rijker, ronder, genuanceerder.

Voor de ontdekkende fijnproever.

El Tequilaña is ideaal voor wie openstaat voor een nieuwe bierbeleving. Perfect te combineren met:

- ✓ Gekruide Latijns-Amerikaanse gerechten zoals tacos
- ✓ Gegrilde kip, scampi's of varkensvlees met citrusmarinade
- ✓ Frisse salades met koriander en limoen
- ✓ Tropische desserts met ananas, mango of kokos
- ✓ Of gewoon puur, om van te genieten bij zonsondergang



- Licht fruitig, welgehoopt, en met een licht bittere nasmaak
- Smaakprofiel: fris, fruitig, citrusachtig, sinaas, licht bitter, verfrissend, medium body, hoppig, soepel, toegankelijk, subtiel kruidig, levendig
- Blond bier met een mooie schuimkraag
- Fles 33cl, rechtstaand bewaren, schenken bij 4°C
- Alcoholpercentage 5.5%
- EBC 9 - EBU 40

Lana Sophisticated Blond is een artisaan blond bier dat frisheid en verfijning perfect combineert. Dit frisfruitige bier onderscheidt zich door levendige toetsen van citrus en sinaas, waardoor het een zeer toegankelijke en verfrissende dorstlesser is. Ideaal voor wie houdt van een smaakvol bier met een medium body en een fruitige hopbitterheid.

Fris en fruitig bouquet.

Lana Sophisticated Blond opent met een uitnodigend, frisfruitig aroma, waarin citrus- en sinaasappeltoetsen domineren. Het bouquet is sprankelend en licht, met een subtiel kruidigheid die het bier zijn elegante en levendige karakter geeft.

Smaakprofiel: verfrissend en fruitig met een lichte bitterheid.

In de smaak proef je een harmonieuze combinatie van rijp fruit zoals citrus en sinaasappel, samen met een medium body die het bier vol en smaakvol maakt. De fruitige hopbitterheid zorgt voor een aangename balans en een lichte bitterheid die het bier extra verfrissend maakt. Lana Sophisticated Blond is makkelijk drinkbaar, met een lichte sprankeling en een frisse afdronk die uitnodigt tot een volgende slok.

Hoge gisting en natuurlijke finesse.

Dankzij hoge gisting en hergisting op fles ontwikkelt Lana Sophisticated Blond een zachte mousse en een mooie helderheid. Het bier blijft fris en toegankelijk, terwijl het zich met tijd subtiel kan verdiepen in smaak.

Perfect voor lichte gerechten en momenten.

Lana Sophisticated Blond is een ideale begeleider bij lichte, frisse gerechten en is tevens een uitstekende dorstlesser op zichzelf.

- ✓ Salades met citrus en noten
- ✓ Gegrilde kip en visgerechten
- ✓ Frisfruitige kazen zoals geitenkaas
- ✓ Lichte desserts met fruit en vanille

Een verfrissende uitnodiging tot genieten.

Met Lana Sophisticated Blond brengt Biercreatie's Pottelbergh een bier dat elegantie en toegankelijkheid verenigt. Dit bier nodigt uit om te genieten van een verfrissende, fruitige smaakervaring, perfect voor zonnige dagen of gezellige momenten.



- Licht fruitig, welgehoopt, en met een licht bittere nasmaak
- Smaakprofiel: pittig, fruitig, citrusachtig, kruidig, verfrissend, licht zoet, aromatisch, soepel, subtiel bitter
- Blond bier met een mooie schuimkraag
- Fles 33 cl, rechtstaand bewaren, schenken bij 4°C
- Alcoholpercentage 7.5%
- EBC 9 - EBU 40

Mosscher is een ambachtelijk bier dat de rijke traditie van Belgisch speciaalbier in ere houdt. Met zijn volle body, verfijnde moutigheid en uitgebalanceerde bitterheid is dit bier een ode aan het brouwwakmanschap, een perfecte keuze voor liefhebbers van krachtige en authentieke smaken.

Een uitnodigend boeket en verfijnd smaakpalet.

Het boeket van Mosscher is pittig en prikkelend in de neus, met een levendig fruitig aroma en een frisse toets van citrus. Deze fruitige frisheid komt ook terug in de smaak, waar het mooi wordt gebalanceerd door een subtiele kruidigheid en een zachte hopbitterheid. Het resultaat is een harmonieus bier dat tegelijk verfrissend en volmondig is, met een fijne balans tussen zoet, bitter en kruidig – een ware streling voor de smaakpapillen.

Smaakprofiel: krachtig, rijk en harmonieus.

Bij de eerste slok domineren volle mouttonen, gevolgd door zachte karamel- en geroosterde accenten. De frisse citrus en het fruitige karakter worden mooi aangevuld met een milde kruidigheid en een prettige bitterheid in de afdronk, die het bier een elegante frisheid geeft.

Hoge gisting en traditie in elk glas.

Mosscher wordt gebrouwen volgens een traditionele hoge gisting, met een natuurlijke hergisting op fles die zorgt voor een levendige pareling en een romige schuimkraag. Deze ambachtelijke methode garandeert een bier dat zich blijft ontwikkelen in smaak en karakter, met elke fles opnieuw.

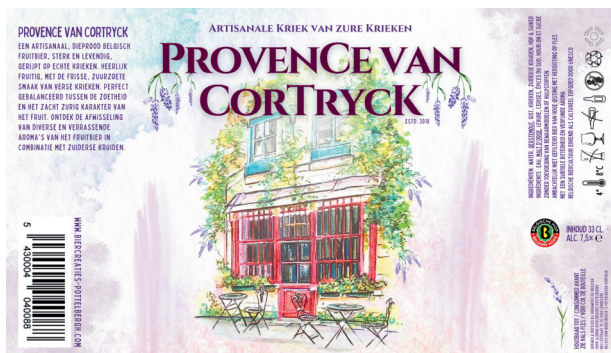
De volmaakte dorstlesser en ideale aperitief.

Mosscher is veelzijdig en toegankelijk. Het is niet alleen een krachtig bier om rustig van te genieten, maar ook de perfecte dorstlesser en een voortreffelijk aperitief. Dankzij het evenwichtige profiel is het ook een uitgelezen begeleider van diverse gerechten.

- ✓ Gekruide wildgerechten en stoofschotels
- ✓ Oud gerijpte kazen zoals Gruyère en Comté
- ✓ Gegrild rundvlees en barbecue
- ✓ Donkere chocolade en notendesserts

Een bier met karakter en verhaal.

Met De Mosscher brengt Biercreaties Pottelbergh een authentiek bier dat staat voor vakmanschap, traditie en passie. Het nodigt uit om het moment te proeven, met volle smaak en een frisse afdronk die keer op keer verrast.



- Weelderig zoet perfect gebalanceerd bier met frisse zuiderse toetsen en een sterk accent van verse krieken
- Smaakprofiel: complex, rond, intens, verfrissend, zoetzurig, fruitig, kruidig, zacht zuur, licht zoet, zuiderse kruiden, aromatisch
- Donkerrood fruitbier, gerijpt op echte krieken met een mooie rozig schuimkraag
- Fles 33cl, rechtstaand bewaren, schenken bij 4°C
- Alcoholpercentage 7.5%
- EBC 40 - EBU 20

Provence van Cortryck is een ambachtelijk bier dat het beste van zomerse frisheid en authentieke fruitigheid samenbrengt. Dit weelderige bier is het perfecte huwelijk tussen frisse accenten en de ingetogen zoetzure smaak van krieken. Complex, rond, intens en tegelijk verfrissend, biedt Provence van Cortryck een bijzondere smaakervaring die je meeneemt naar zonnige dagen op het terras.

Diepe kleur en verfijnd bouquet.

Provence van Cortryck heeft een diepe bruinrode kleur en een verfijnde, romige schuimkraag. Het aroma is rijk en uitnodigend, met toetsen van zuiderse kruiden zoals lavendel en rozemarijn, en een lichte citrusfrisheid die het bouquet een mediterrane flair geeft.

Smaakprofiel: zoetzurige krieken en mediterrane kruiden.

In de smaak proef je duidelijk het lichtzoete en tegelijk zachtzure karakter van echte krieken, die zorgen voor een fijne balans tussen fruitigheid en frisheid. De kruidige ondertoon van mediterrane kruiden voegt complexiteit en diepte toe, terwijl de zachte moutbasis het bier een volle, ronde body geeft. De ingetogen zoetzure fruitigheid wordt perfect aangevuld door een frisse, lichte bitterheid, waardoor het bier zowel intens als verkwikkend is.

Authentieke krieken en ambachtelijke traditie.

De authenticiteit van deze krik wordt gewaarborgd door het gebruik van uitsluitend echte krieken. Dit zorgt voor een puur en natuurlijk fruitkarakter, dat het bier onderscheidt in zijn categorie. Het ambachtelijke brouwproces met hoge gisting en hergisting op fles zorgt voor een levendige pareling en een elegante mousse.

Ideaal voor zomerse momenten en gerechten.

Provence van Cortryck is een ideale keuze voor warme dagen, perfect op het terras, bij een barbecue of als verfrissend aperitief. De combinatie van frisheid en fruitige complexiteit maakt het ook een uitstekende begeleider van lichte en kruidige gerechten.

- ✓ Gegrilde vis en zeevruchten
- ✓ Salades met geitenkaas en olijven
- ✓ Zomerse BBQ-gerechten
- ✓ Frisse fruitsalades en desserts

Een zomerse ode aan fruit en kruiden.

Met Provence van Cortryck brengt Biercreatie's Pottelbergh een uniek bier dat de rijke smaken van echte krieken combineert met de frisheid van mediterrane kruiden. Het is een verfrissende en smaakvolle belevenis die je meeneemt naar de zonnige Provence in Frankrijk, perfect voor gezellige zomermomenten.



Het bierglas van Biercreatie's Pottelbergh heeft een capaciteit van 47cl en is ontworpen om de rijke smaken van het bier optimaal tot zijn recht te laten komen.

Met zijn aangepaste vorm en grootte zorgt het glas voor een aangename drinkervaring, waarbij de aroma's goed worden vastgehouden en de smaak perfect tot zijn recht komt.

Het strakke ontwerp van het glas geeft het ook een modern en elegante uitstraling, wat bijdraagt aan de algehele beleving van het bier.

- Inhoud: 47 cl
- Ontworpen voor optimale smaak- en aromabeleving
- Comfortabele drinkervaring dankzij vorm en formaat
- Modern, strak en elegant design
- Versterkt de totale bierbeleving



Deze speciale editie van de biermug van Biercreatie's Pottelbergh, met een capaciteit van 40cl, is ontworpen om perfect te passen bij de uniek smaak en beleving van de Deadman's Tripel.

Met zijn stevige, handzame greep en brede, kelkvormige body, biedt deze biermug de ideale manier om van de robuuste smaken van de Deadman's Tripel te genieten.

Deze mug is zorgvuldig gekozen om de aroma's te concentreren en de nuances van het bier volledig tot hun recht te laten komen, waardoor het een onmisbaar accessoire is voor de liefhebbers van deze bijzondere tripel.

Ter info: deze mug kan ook gebruikt worden bij de andere bieren van Biercreatie's Pottelbergh!

- Speciale editie biermug (inhoud: 40 cl)
- Perfect afgestemd op Deadman's Tripel
- Stevige greep en brede, kelkvormige body
- Accentueert aroma's en smaaknuances
- Ideaal voor liefhebbers van krachtige tripels
- Ook geschikt voor andere Pottelbergh-bieren



BIERCREATIE'S POTTELBERGH

Pottelberg 119

B-8500 Kortrijk

www.biercreaties-pottelbergh.com

info@biercreaties-pottelbergh.com

+32 (0) 475 484 220