



GOOSE ISLAND: Van Chicago naar België



In Chicago weten ze de Goose Island bieren al langer te smaken. Recent werden het Amerikaanse craft biermerk ook in België gelanceerd. Misschien hebt u deze innovatieve en verfrissende bieren al kunnen proeven, en hebt u de smaak te pakken. Misschien ook niet. In beide gevallen hebben we goed nieuws voor de Belgische bierliefhebbers.

CHEERS!

VAN CHICAGO NAAR BELGIË

Bier brouwen, maar ook bier drinken, is een kunst en dat weten zowel de brouwers als de community van Goose Island. In 1988 begon John Hall de Goose Island Brewpub in Chicago om geliefde speciaal-bier-stijlen uit Europa ook in Amerika te brouwen. Zo creëerde Goose Island onder meer Goose Island India Pale Ale (IPA), het meest bekroonde bier in haar categorie op de Great American Beer Festival, Honkers Ale, geïnspireerd op het Britse Pale Ale en de 312 Urban Wheat Ale, op zijn beurt geïnspireerd door de stad Chicago.

Deze Goose Island bieren zijn sinds kort verkrijgbaar in Belgische bierspeciaalzaken.

De IPA en de 312 Urban Wheat Ale zijn ook beschikbaar bij Delhaize.

IPA: DE MEEST BEKROONDE INDIA PALE ALE VAN HET GREAT AMERICAN BEER FESTIVAL

IPA is het paradepaardje van Goose Island. Dit bier won maar liefst zes keer een medaille op het Great American Beer Festival. Voor dit bier baseerden we ons op de traditionele IPA in Engelse stijl, maar ons bier is rijker van smaak, met duidelijke aroma's van citrusfruit en een rijke afdronk van hop. Onze IPA heeft een zachte maar krachtige smaak met sterkte hoptoetsen. Het is een ideaal bier voor liefhebbers van hopachtige en dus iets bittere bieren die wel eens iets nieuws willen proberen.

IPA smaakt heerlijk bij pittige gerechten zoals Pad Thai, curry, maar kan ook verrassend gecombineerd worden met blauwschimmelkazen of citrus smaken.

HONKERS ALE: AMBACHTELIJK GEBROUWEN BIER UIT CHICAGO, SINDS 1988

Voor dit bier lieten we ons inspireren door onze bezoeken aan Engelse pubs. Honkers Ale combineert een sterk hopachtig aroma met een rijke moutige kern, voor een perfect evenwicht. Honkers Ale laat zich makkelijk drinken. Het is een bier dat vertrouwen uitstraalt en waar liefhebbers reikhalzend naar uitkijken.

Honkers Ale past perfect bij typisch “pub food” zoals fish & chips, lekker gebakken burgers...

Het amberkleurige bier gaat ook goed samen met donker brood (roggebrood), camembert en cheddar.

312 URBAN WHEAT ALE: DIT BIER IS OPGEDRAGEN AAN CHICAGO

312 is een tarwebier van Amerikaanse stijl dat zich laat inspireren door de stad Chicago en een waaier aan smaken bundelt. Na het kruidige aroma van Cascade-hoppen volgt een scherpe, fruitige biersmaak, aangeleverd in een vlotte, romige body die bijzonder verfrissend is.

312 Urban Wheat Ale geeft een extra toets aan eerder neutrale gerechten zoals zalm of kabeljauw met aardappelpuree. Smaakt ook heerlijk bij geitenkaas of mozzarella.





IPA

Alcoholpercentage: 5,9%

IBU: 55

Kleur: Bourbon

Mout: Lichte mout voor speciaalbieren

Hop: Pilgrim, Styrian Golding,
Cascade, Centennial

Stijl: Engelse IPA

Prijzen:

- World Beer Cup: goud (2010)
- Great American Beer Festival: goud in 2012 en 2000, zilver in 2004, 2007 en 2009, brons in 2001

Beschikbaarheid: Vat en fles



HONKERS ALE

Alcoholpercentage: 4,3%

IBU: 30

Kleur: Amber

Mout: 2-Row, Caramel 60, tarwe,
geroosterde gerst

Hop: Super Styrian, Styrian Golding

Stijl: Speciaalbier/unieke Engelse Bitter

Prijzen:

- Brussels Beer Challenge: goud (2016), Pale & Amber Ale: bitter
- World Beer Cup: brons (2006), Bitter Engelse stijl
- Great American Beer Festival: goud (1997), Bitter Engelse stijl

Beschikbaarheid: Vat en fles



312 URBAN WHEAT ALE

Alcoholpercentage: 4.2%

IBU: 18

Kleur: Blond

Mout: 2 Row, getorste tarwe

Hop: First Gold, MT. Hood,
Cascade

Stijl: Urban Wheat

Prijzen:

- World Beer Cup: Zilver (2008), English-Style Summer Ale
- Great American Beer Festival: goud (2010 – 2007 – 2006) en Brons (2008), Engelse Stijl Summer Ale

Beschikbaarheid: Vat en fles



www.gooseisland.com
www.facebook.com/GooseIsland

Meer informatie:

PeppeRmint

Nadia Naji

nnaji@peppermint.be

+32 2 210 02 52