



Urthel Saisonnière, winnaar LEKKERSTE ASPERGEBIER 2014

Urthel Saisonnière is tijdens de eerste editie van de verkiezing 'Lekkerste Aspergebier' verkozen tot het lekkerste aspergebier van 2014. Deze verkiezing heeft als doel om bier nog sterker als begeleidend drank bij asperges te promoten. De organisatie ligt in handen van bierengastronomie.nl / -.be in samenwerking met Hap& Tap Magazine en moet uitgroeien tot een jaarlijks terugkerend fenomeen.

Bier heeft volgens de initiatiefnemers als groot voordeel dat het zeer uiteenlopende smaken kan hebben. Zeker in combinatie met asperges heeft bier vele voordelen in vergelijking tot een klassiek begeleidend drank als wijn. Steeds meer restaurateurs zien de vele mogelijkheden die bier als sprankelende drank in combinatie bij gerechten biedt.

De jury, bestaande uit professionals werkzaam in horeca gerelateerde branches, zoekt jaarlijks naar een begeleidend bier dat evenals asperges zachte smaken combineert met een lichte bitterheid. Een lichte toets van zoetheid is hierbij zeker niet ongewenst.

De jury verkoos voor aspergeseizoen 2014; Urthel Saisonnière (6% Vol.) door haar unieke eigenschappen die zeer goed combineren met een klassiek aspergegerecht.

Een traditionele wijze van asperges serveren is met ham en een gekookt ei. Ook asperges op Vlaamse wijze is een bekende klassieker. De combinatie

van asperges met boter vormen zowel een contrast met, als een aanvulling op de zoete zwavelige groentesmaak van asperges. Ei is eveneens een goede combinatie bij asperges omdat deze ook een zwavelig aroma kent. De zachte zilte smaak van ham in combinatie met de warme asperges is een hemels contrast met de zoetige bitterheid van dit witte goud.

De gebruikte aromahop in Urthel Saisonnière zorgt volgens het juryrapport voor een licht kruidig, fruitig accent in zowel geur als smaak. De citrustoets in deze hop versterkt de frisheid van zowel het gerecht als het bier. De aangename bitterheid van Saisonnière in combinatie met het gerecht zorgt voor een complementaire smaakbeleving. De goudblonde Urthel Saisonnière combineert volgens de jury het goede van twee biertypen die beiden goed kunnen matchen met asperges, namelijk van een saison en een tarwebier. Belangrijk bij dit bier is dat de

troebelheid evenals bij witbier wordt meegeschonken om de volledige smaakbeleving te kunnen waarnemen. De lichte troebelheid doet ergens denken aan een klassiek witbier maar geeft het bier een stevige 'bite'. Opvallend is de compacte bruisende schuimkraag. Het gebruik van 20% tarwemout in dit bier, geeft een 'verzachtend' gevoel, een soort 'brood' toets die aansluit bij de zachte smaken van ei, boter en asperges. Een bier om van te smullen, zeker in combinatie met een klassiek aspergegerecht!

De jury hoopt voor de volgende editie nog meer inschrijvingen te ontvangen van brouwerijen en bierfirma's die hun producten graag gedronken zien worden in combinatie met asperges. Urthel Saisonnière wordt verkocht door de gespecialiseerde bierhandel.

Voor méér informatie:

www.lekkersteaspergebier.nl

www.urthel.com

